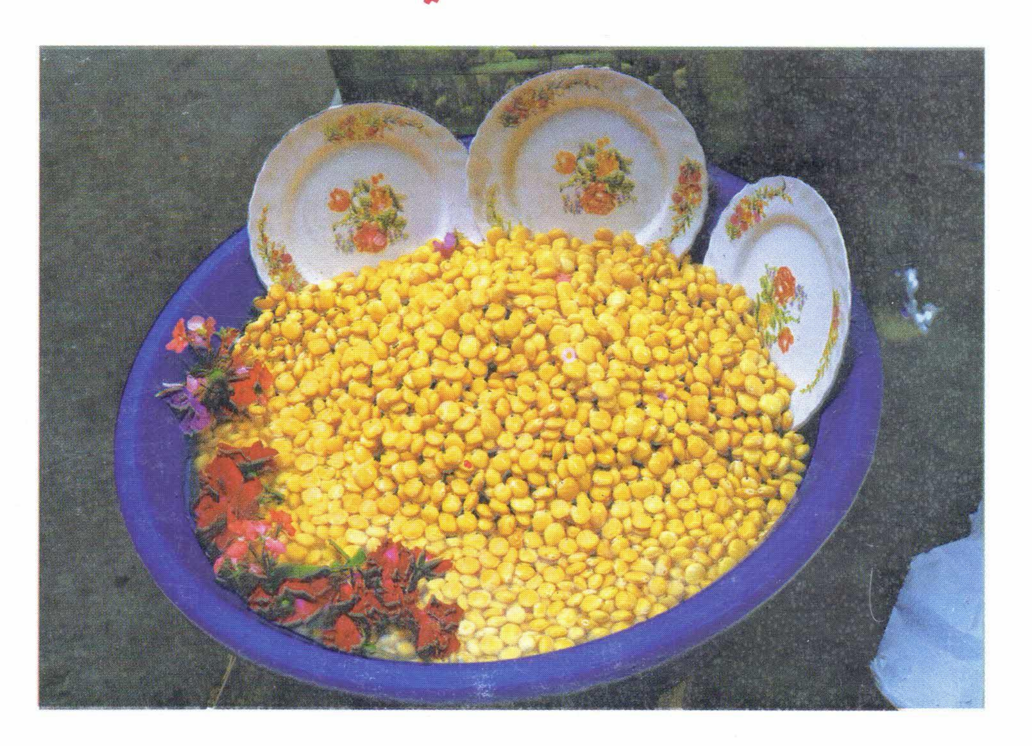
الدكتور قتيبة الشهابي

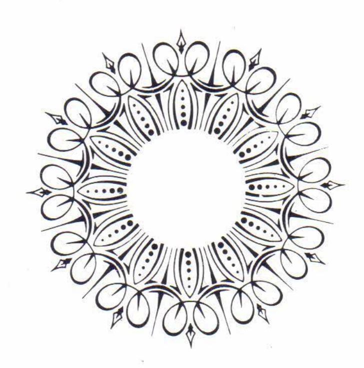


(بحث في الجذور العلمية والتاريخية والتراثية والشعبية واللغوية للسِلَع ونداءات باعتها)

الجزء الثاني

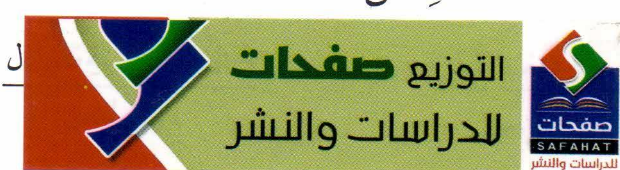


الإشراف الفني　زهير الحمو



الطباعة وفرز الألوان مطابع وزارة الثقافة

دمشق ١٩٩٨





سعر

طريف النداء

في

دمشق الفيحاء

الجزء الثاني

Witty Street Cries In Damascus

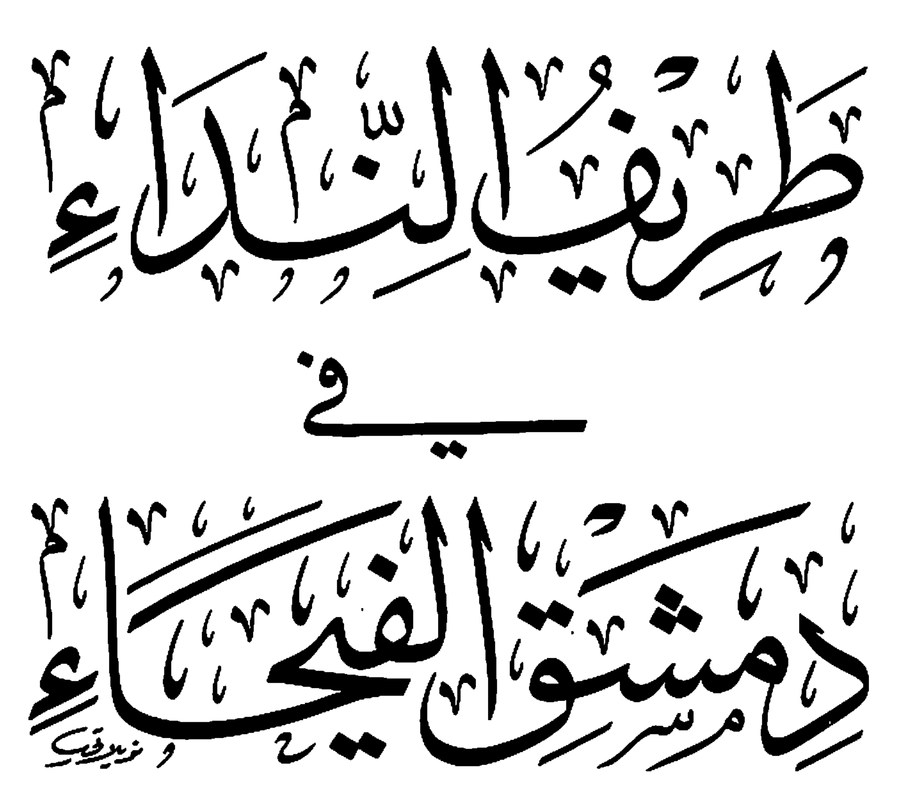
A Field Research

Including an Historical, Traditional & Etymological Study of Merchandise and Relevant Cries in The City

Compiled By

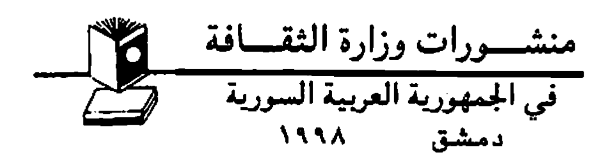
Dr. K. Shihabi

الدكتور قتيبة الشهابي



بحثٌ في الجُذورِ العِلميَّة والتَّاريخيَّة والتّراثيَّة
والشَّعبيَّة واللُّغويَّة لِلسِّلع ونداءاتِ باعَتها

الجُزءُ الثَّاني


منشورات وزارة الثقافة
في الجمهورية العربية السورية
دمشق ١٩٩٨

طريف النداء في دمشق الفيحاء : بحث في الجذور العلمية والتاريخية والتراثية . . . / قتيبة الشهابي . - دمشق : وزارة الثقافة، ١٩٩٨ . -
٢مج، ٢٧سم .
العنوان الموازي : Witty street cries in Damascus

١- ٠٠٩٥٦١١١ر٣٩٠ ش هـ ا ط ٢- ٠٩٥٦١١١ر٣٩٨ ش هـ ا ط

٣- ٠٩٥٦١١١ر٦٣٥ ش هـ ا ٤- العنوان ٥- العنوان الموازي ٦- الشهابي

مكتبة الأسد

الايداع القانوني : ع - ١٢٧٨/ ٨/ ١٩٩٨

عميق الشكر والإمتنان والتقدير

للسيدة الدكتورة نجاح العطار

وزيرة الثقافة

عرفاناً بفضلها في تشجيع هذا العمل وتفانيها
في رعاية الفكر والفن والتراث

قتيبة

حرف الشين

الشوكولا غلاسيه: أنظر: أسكيمو.
الشوندر

الشَوَنْدَر

Beet

نبات زراعي حؤول biennial من الفصيلة السرمقية فيه ضروب. وأكثر ما ينمو في المناطق المعتدلة من العالم. وهو ذو ورق غليظ يؤكل، وجذور متضخّمة حمراء داكنة يُستخرج منها السكّر، وتؤكل مسلوقة ومخلّلة، وتعلفها الماشية.

ومن ضروبه المعروفة: الشوندر السكّري Sugar Beet ولونه أبيض ويُستخرج السُكّر من جذوره.

والشوندر الأحمر هو الذي يؤكل مسلوقاً أو مخلّلاً.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للشوندر سواحل أوروبا وإفريقية والشرق الأدنى كالعراق وفارس.

وعرفه الإنسان قبل الميلاد بزمن طويل.

وكتب أطباء الإغريق كثيراً حول خواصّه فوائده.

وبدأت زراعته مع بدايات ظهور المسيحية.

وفي عام ١٧٤٧م استُخرجت ألمانيا السكّر من الشوندر.

وفي القرن الثامن عشر للميلاد بدأ العلماء الألمان في استنبات شوندر يزيد محتواه من السكّر من ١-٤ ٪ إلى ١٥-٢٠ ٪.

وعام ١٨٠٢م أنشأت سيليزيا أول مصنع لاستخراج السكّر منه.

والجدير بالذكر أنّ «نابليون بونابرت» أبدى اهتماماً كبيراً بهذه الصناعة عام ١٨١١م وذلك بسبب الحصار البحري الذي فرضه عليه الإنكليز في تلك الفترة، والذي أدّى إلى تعذّر حصول فرنسا على حاجتها من السكّر الخام من جزر الهند الغربية.

وجذور الشوندر السكري تعطي ثلث انتاج العالم من السكّر.

وينبت الشوندر السكري في معظم أنحاء العالم لكنه يتركّز في المناطق الباردة

كأوكرانيا وبولونيا وروسيا وألمانيا وفرنسا وغرب الولايات المتّحدة الأمريكية خصوصاً ولاية كاليفورنيا وكولورادو وأيداهو ومونتانا ونبراسكا.

ويزرع في غوطة دمشق إلى اليوم.

خواصّه وفوائده:

الشوندر غنيّ بالحديد والمواد المعدنية الأخرى، وبفيتامين A و C.

ويُعتبر من المواد المغذّية والمدرّة للبول والمليّنة للباطنة والمقبّلة للطعام.

وينفع في معالجة البواسير واللثّة، وفيه خاصّة مكافحة الأمراض الجلدية.

وهو المادّة الثانية الرئيسة للحصول على السكّر بعد «قصب السكّر».

ويُحضّر منه الغول الطبّي (الكحول).

محاذيره:

المشكلة في الشوندر أن هضمه صعب رغم فوائده، لذلك لا يُنصح بتناول كميّات كبيرة منه، خصوصاً مع الطعام، لأنه قد يسبّب إرباك عملية الهضم، كما لا ينصح به للمرضى المصابين بعسرة الهضم.

ولاحتوائه على مخزون مرتفع من مادّة السكّر، فلا يجوز أن يتناوله المصاب بالداء السكّري.

من أسمائه:

في الشام والعراق: الشَوَنْدَر والشَّمَنْدَر، والكلمتان من أصل فارسي. وفي معجم لسان العرب: السلق: الشُقُنْدُر بالفارسية، والجدير بالذكر أن السلق والشوندر هما نوع نباتي واحد كما ذكرت في مبحث السلق.

وفي مصر: البَنْجَر واللفظة من أصل تركي.

وبالعربية أيضاً: الصَوْطَلَة وهي من أصل يوناني.

وبالسومرية: Sumun- dar أو Shumun- dar ومعنى كلمة Sumun الدم الأحمر.

وبالبابلية : Shumuttu .

والشوندر بالإنكليزية : Beet والشوندر السكّري Sugar Beet .

وبالفرنسية : Betteraves .

وبالألمانية : Runkelrübe .

من استعمالاته في دمشق :

يؤكل لوحده مسلوقاً، وهو شائع في الشوارع الدمشقية خلال فصل الشتاء .

ويُحضرّ من مسلوقه «الخلاط» باللبن والطحينة والليمون الحامض .

ويُضاف المسلوق أيضاً إلى السلطات . ويُكبَس مخللاً .

وقد يُحضرّ منه طبقاً مقبّلاً باللبن والبقدونس .

وتسهل عملية تقشيره إذا غُمر بالماء البارد وهو ساخن بعد السلق مباشرة .

ويباع الشوندر الأحمر المسلوق في ساحات دمشق خلال فصل الشتاء ضمن «حلّة» كبيرة تتوسّط عربة ملوّنة ومزخرفة تحتها منبع حراري، ويلتقط البائع «رأس شوندر» ويقطّعه بالسكّين فوق راحته ثم يضعه في واحد من الصحون الصغيرة المتواجدة فوق العربة ويقدمه للزبون .

ونداء باعته في دمشق :

١- (يا سليقة الشوندر) .

٢- (بردان تعا صوُبي) .

٣- (يا بردان يالآدوا للسعلة) .

٤- (طاب واستوى هالعسل) .

٥- (استوت العَسَلِيّة يا ولِيْد) .

٦- (للسعلة دوا، هلأ حلي وطاب أكل العسل يا ولِيْد) .

٧- (عسَل، عسَل) .

ويذكر العلاّف نداءاً كان شائعاً بدمشق في مطلع القرن العشرين فيقول : (ثم من ينادي : «دفّي بطْنَك يا برْدان بالعسل» فتعلم أنه يبيع الشمندر المسلوق) .

أقول : جميع نداءات الشوندر في دمشق تكرِّر تشبيهه بالعسل في حلاوته، كما تربط بينه وبين شعور الناس بالبَرْد.

النداء الأول : استعار البائع اسم «السْلِيْقة» وهي القمح المسلوق الذي يُحضّر عادة عند ظهور أول سنّ في فم الطفل ليطلقه على شوندره المسلوق.

النداء الثاني : أي أيها المصاب بالبَرْد تعال إليّ.

النداء الثالث : نداء للمصاب بالبَرْد، ويلاّ دوا للسعلة بمعنى هذا الشوندر دواء للسعال.

النداء الرابع : أي نضج وأصبح طيّباً كحلاوة العسل.

النداء الخامس : استوت أي نضجت، والعسلية هي حلوى تُحضّر من العسل، ويا ولِيْد جمع عاميّ للأولاد.

النداء السادس : نفس تفسير الندائين الثالث والخامس.

النداء السابع : تشبيه لحلاوة الشوندر بالعسل.

النداء الذي ذكره العلاّف : المقصود به إمنح الدفء لبطنك أيها البردان بتناول الشوندر.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٦

غوطة دمشق لكرد علي ١١١

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٦٥

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٥/ ١١٢

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٣٦

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٨٩

أسرار العافية لغازي ١٨٦

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

يا مال الشام لترجمان ١١٨

معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٩

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٥

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 294



الشوندر : نبتة وجذر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

حرف الصاد

الصبَّارة

الصفيحة

الصَّبَّارَة

Prickly Pear

الصَّبَّار أو الصَّبَّارة Cactus نبات دائم الخضرة من الفصيلة الصَّبَّارية . وهو عديم الأوراق ، وسوقه لحمية عريضة وأغصانه شائكة تقوم مقام الأوراق ، وأزهاره حمراء أو أرجوانية أو صفراء ، وضروبه كثيرة تبلغ نحواً من ألف وخمسمئة نوع .

والصبَّارة ثمرة الصبَّار وهي فاكهة ذات قشرة سميكة مملوءة بالأشواك الدقيقة ، ولبّها حلو الطعم كثير البزور وتظهر فوق أغصانها الخضراء العريضة .

وتُجنى الصبّارة بقطف كل ثمرة منها على حدة بواسطة علُبة من المعدن مثبّتة برأس عصا طويلة . تُدخَل الثمرة داخلها من بعيد وتُفتل العصا فيتم قطفها وتسقط داخل العلبة .

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها :

الموطن الأصلي للصبّارة النصف الغربي من الكرة الأرضية كالمناطق الاستوائية والمجاورة لخط الاستواء من أمريكا خصوصاً كاليفورنيا والمكسيك .

لكنها تأقلمت للنمو في معظم المناطق الاستوائية الأخرى من العالم .

وتنمو في المواطن الجافة كالصّحارى ونحوها .

وكذلك في المناطق المعتدلة ، خصوصاً منها المناطق الجبلية والرملية .

ولا زالت المنطقة الواقعة بأسفل حيّ المهاجرين من دمشق تحمل إلى اليوم اسم «الحواكير» نسبة لحواكير الصبّارة التي كانت تنتشر فيها قبل أن يُستبدل الشجر بالحجر .

وذكر البدري منطقة الحواكير في القرن التاسع للهجرة .

ولا زالت الحواكير موجودة إلى اليوم في أراضي المزّة ودمر الشرقية .

خواصّها وفوائدها :

تحتوي الصبّارة على المواد السكّرية ، وقليل من المواد البروتينية ، وكمية من الڤيتامينين

A و C . وأهم ما تحتويه من المعادن : الكالسيوم والفوسفور .

وتُعتبر من الفواكه المليّنة للأمعاء إذا أخذت صباحاً قبل الطعام .

ومن الهاضمات عند تناولها بعد الطعام .

محاذيرها :

تُعتبر أشواك الصبّارة من المزعجات التي يتعرّض لها بائعها وآكلها . الأول في أصابعه والثاني في فمه .

وللتخفيف من هذه الأشواك الدقيقة تُنقع الصبّارة بالماء قبل تقشيرها - بعد ارتداء القفازات المطّاطية (كفوف المطبخ) - ويُفتح صنبور الماء عليها وتُفرك بفرشاة .

ورغم ذلك ، لا يمكن التخلّص منها بشكل مطلق .

ومحظوظ من لا يصاب بإحدى هذه الأشواك ، وأنا دائماً سيء الحظ معها .

وللتخلّص من أشواكها العالقة بالأيدي بعد تقشيرها ، تُدهن الأصابع بزيت السمسم المعروف باسم «السيرج» .

ورأيت في ولاية كاليفورنيا إلى صبّارة بلا أشواك ، قشرتها الخارجية ولبّها بلون أخضر ، ولا أدري إن كانت هكذا في الأصل ؟ أو نتيجة اللعب بالهندسة الوراثية ؟

أو إضافة الهرمونات إلى نبتتها ؟

أو لعل أشواكها أزيلت قبل طرحها في الأسواق ؟

من أسمائها :

الصبّار والصبّارة : لفظة عربية مولّدة بلهجة أهل الشام .

وهي باللهجة اللبنانية : الصبّير .

واسمها في مصر : التين الشوكي أو التين بْشوكو Opuntia .

وفي الموسوعات العالمية : التين الهندي Indian Fig أو الصبّار المعروف Nopal ويزرع في المناطق المدارية ويشبه النجاص في الشكل وطعمه حلو ولون لبّه أحمر .

وكذلك تين البربر Barbarian Fig .

واسمها بالإنكليزية : Prickly Pear .

وبالفرنسية : Figues de Barbarie ومعناها : تين البربر . و Fraises des Désert أي : توت الصحراء .

وبالألمانية : Kaktus .

في اشتقاق اسمها :

الصبّار والصبّارة : في اشتقاق الاسم احتمالان : فإمّا أن لفظة الصبّارة مأخوذة من صَبْرها على العَطَش وعِظَم تحملها ، أو أنها منسوبة إلى عصارة أغصانها الخضراء العريضة ذات المرارة الشديدة كالصبِر .

طرق بيعها في دمشق :

تتعدّد طرق بيع الصبّارة في مدينة دمشق وهي :

١- بالكُوْم : أي بكمية منها تتراوح بين ١٠ - ١٢ ثمرة ، ويختلف سعر الكوم باختلاف حجم الصبّارة وعددها .

٢- بالسحّارة : وتكون هذه السحّارة من الخشب عادة ومتوسّطة الحجم ، ونا يجب الانتباه إلى أن ما ظهر منها غير ما خفي ، أي أن الثمار على وجه السحّارة تكون عادة كبيرة تخفي تحتها الصغيرات !

٣- فرش الصبّارة : وهو تظاهرة تراثية تنتشر عادة في شوارع وساحات دمشق الرئيسة في أمسيات فصل الصيف ، حيث يفترش بائعها جانباً من الرصيف وأمامه منضدة خشبية - وقديماً كان الفرش بديلاً عن المنضدة - تعلوها ألواح البوظ «الثلج» وترتاح فوقها أكوام الصبّارة المبرّدة ذات الحجوم المختلفة بانتظار الزبون الذي يستريح على إحدى «كراسي القش» الواطئة أمام البائع . ولكي يصبح المظهر أكثر جمالاً يقوم البائع بوضع «تنكات الزريعة والورود» حول الفرش وقد يضيف سجّادة يعلّقها على تصوينة إحدى البنايات خلفه ، وينير العتمة بمصباح «اللوكس» الذي يعمل على وقود «زيت الكاز» ، ويقضي الليل حتى ينتصف أو يزيد ، ثم يفترش الرصيف نائماً إلى صباح اليوم الثاني وكأنه في فندق (خمس نجوم) .

ونداء بائعها في دمشق :

١ - (طيّبه وبارده هالصبّارة بتبلّ الألب ياحلوة، مزّاوية يا حلوة).

٢ - (باردة وعالندي يا حلوة).

٣- (هيّ المزّاوية يا حلوة، لا تدورً عليها الحلوة ليكا، بتبلّ الألب).

أقول :

النداء الأول : واضح إلا في : بتبلّ الألب أي تنعش القلب. ومزّاوية يا حلوة : واردة من حواكير المزّة التي تشتهر بها وهي حلوة الطعم.

النداء الثاني : عالندي : لا تُقطع الصبّارة إلا في الصباح الباكر عندما تكون قطرات الندى متشكّلة فوق النباتات.

النداء الثالث : هذه الصبّارة من المزّة. لا تدورً عليها الحلوة ليكا : لا تبحث عنها ها هي أمامك. بتبلّ الألب : تنعش القلب.

نزهة الأنام للبدري ٦٠

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٩٩، ٤٩٥، ٥٧٥

غوطة دمشق لكرد علي ١١١

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٥/ ١٤٢

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٨٧

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ١٦٢

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grulier

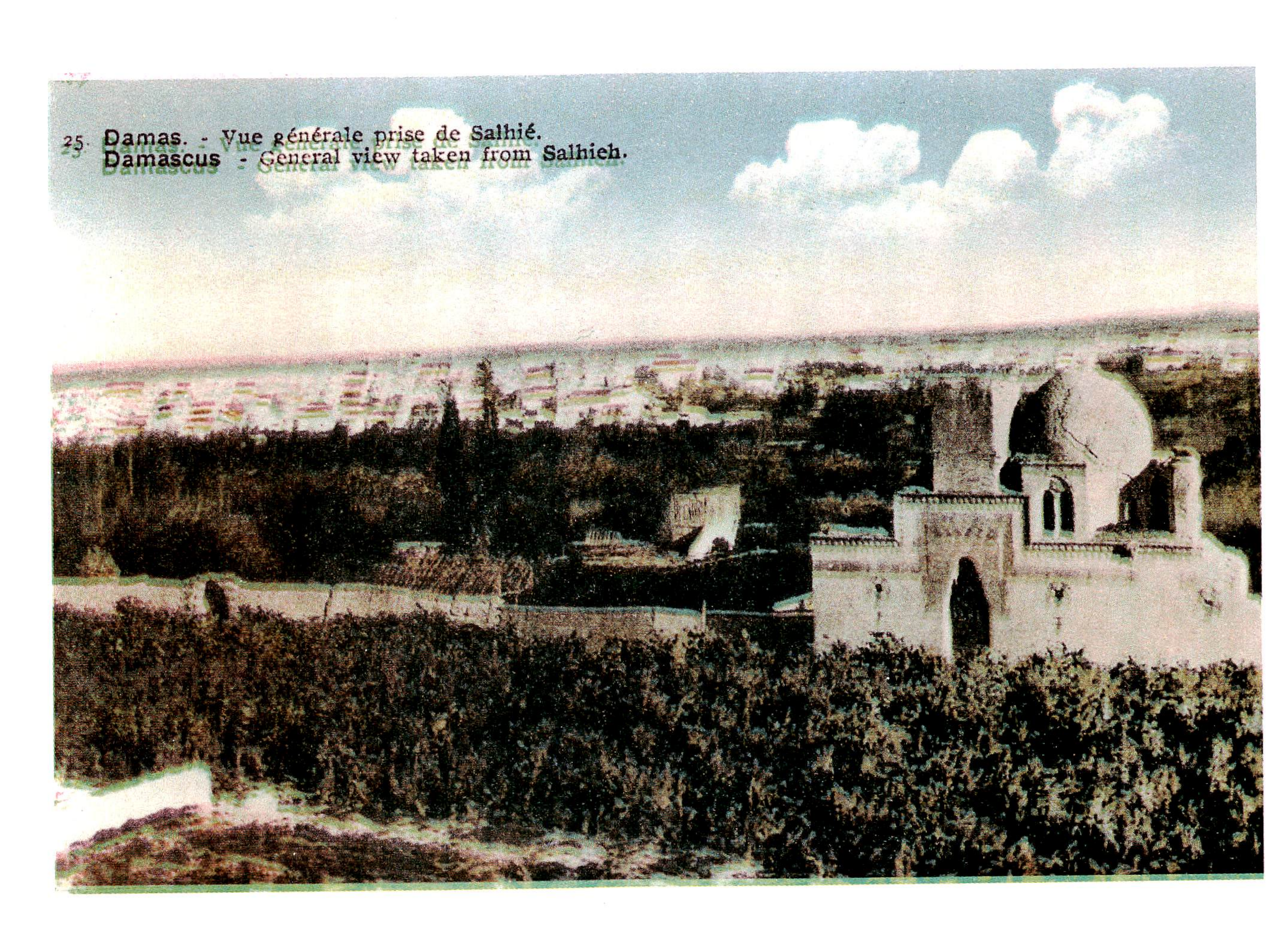
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٥

يا مال الشام لترجمان ١١٥

معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٨

Cris de la Rue a Damas : Barbot . 301



حواكير الصبّارة بدمشق تتوسّطها التربة العادلية البرّانية في المحلّة المعروفة (بالحواكير) والتي كانت إلى الشمال المجاور لساحة المالكي اليوم

(عن بطاقة بريدية صادرة في بدايات الربع الأول من هذا القرن)

الصِفْيحَة

« Sphiha»

أكلة تتألف من صفائح أو أقراص رقيقة منبسطة من العجين المخبوز بالفرن مع اللحم المفروم الممدود فوقه. وهي على ثلاثة أنواع:

١ - الصفيحة باللبن: تُحضَّر من لحمة كفته ولبن وبهارات ودبس رمّان وصنوبر، ولا تُضاف إليها السمنة.

٢ - الصفيحة بالبندورة: تُحضَّر من لحمة كفته وقطع صغيرة من البندورة وبهارات ودبس رمّان وبصل وصنوبر، ولا تُضاف إليها السمنة.

٣ - الصفيحة المعروفة بـ «عشّ البلبل»: كصفيحة اللبن، لكن تختلف عنها في نوعية العجين المكوّن من عدّة رقاقات معجونة بالسمنة البلدي. وتشتهربها مدينتا حمص وحماة، وتُحضّر اليوم في دمشق أيضاً.

وتسمية «الصفيحة» عربية تطلق في الشام. وفي لبنان «السفِيْحَة».

والصفيحة لغوياً: وجه كل شيء عريض ممدّد.

وكان باعتها إلى وقت قريب يطوفون حارات دمشق وأزقّتها وهم يدفعون أمامهم «عربابة» فوقها لجام من زجاج في داخله أقراص الصفيحة الجاهزة، ولم نعد نشاهدهم في أيّامنا إذ أصبحت هذه الأكلة تباع في المطاعم ومحلاّت الأطعمة الجاهزة.

وكانت نداءات باعتها في دمشق:

١ - (هلأ طلعوا السخنَات، الغَدْوِة الغَدْوِة).

٢- (تَازَة وسِخْنِيْن).

أقول:

النداء الأول: الآن خرجت الصفيحة من الفرن ساخنة. والغدوة وجبة طعام الغداء.

النداء الثاني : تازة وسخنين أي هذه الصفيحة طازجة (عكس بايته) وهي ساخنة .

ومن أمثال أهل الشام : (يلّي معو مال بياكل رزّ بالصفيحة ، ويلّي ما معو مال بشمّ الريحة) .

والتورية في هذا المثل واضحة المعنى .

ذيل كتاب الطبيخ للبارودي ١٠٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٥/ ١٧١

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

دمشق أيّام زمان لأبو شنب ١١٦

ذاكرة المؤلّف



قرص الصفيحة المعروف بـ «عشّ البلبل» بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

حرف الطاء

الطَّرْخُون

الطَّرْخُون

Tarragon ; Estragon

بقلة زراعية معمرة من فصيلة المركَّبات الأنبوبية الزهر، تُزرع لرائحتها وأوراقها العطرة، وهذه الأوراق تؤكل خضراء كمنكّهة الطعام، وتضاف إلى السلطات وبعض الأطعمة، أو تجفّف.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يُعتقد بأن الموطن الأصلي للطرخون سيبيريا ومناطق آسيا الجنوبية الغربية. لكنه ينبت اليوم في جميع المناطق المعتدلة. ومنه ضربٌ فرنسي يُزرع في أوروبا، وبخاصة في فرنسا وإسبانيا، ويزرع أيضاً في أميركا الشمالية.

كما يُزرع في غوطة دمشق وبساتين الشام.

خواصّه وفوائده:

الطرخون من المقبّلات، ويساعد على الهضم إذا أخذ بمقادير قليلة، وإذا مُضغ في الفم أفاد القرحات القلاعية، وخدّر اللسان واللهاة. وهو من منشّطات الدورة الدموية.

وينفع مغليّه في معالجة مغص المعدة والأمعاء، وكذلك آلام الرثية، ويكافح الإمساك.

ويُضاف إلى المخللات ليكسبها رائحة مقبولة. كما يُضاف إلى (الخردل) الجاهز الذي يباع ضمن قطرميزات في البقّاليات.

ويضاف إلى اللبن عند تحضير طبخة (الكبَّة اللبنية).

من أسمائه:

الطرخون: كلمة معربّة عن الفارسية: تَرْخُون.

والاحتمال الأضعف عن اليونانيّة Dracôn أو Dracontion.

وباللاتينية: Tarcon.

وبالإنكليزية : Tarragon و Estragon .

وبالفرنسية : Estragon .

مما قيل فيه :

ذكره البدري في القرن التاسع للهجرة ضمن نباتات دمشق. وقال : (قال ابن البيطار في مفرداته : هو نبات طويل الورق دقيق الساق يعلو على وجه الأرض نحواً من شبر إلى ذراع ونصف وهو من بقول المائدة ينهض ويطيب النكهة وإذا شُرب الماء عليه طيّبه).

ونداء باعته في دمشق :

- (خاينِ يا طرخون خاين، يا ابن . . . خاينِ).

أقول :

- يطلق على الطرخون لقب خاينِ (أي خائن) لأنه يزرع في موضع فينبت في موضع آخر. وهو نفس النداء القديم الذي ذكره العلاّف في مطلع القرن العشرين

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٦٦

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٥

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٧٢٢

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

أسرار العافية لغازي ٢٦٩

قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ١٧٤

موسوعة المورد الحديث

موسوعة Grolier

معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ١١٢

معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٩

يا مال الشام لترجمان ١١٨

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٥

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 299

حرف العين

العَجْوة: أنظر التمر.

العِدس

العرقسوس

العقّابية والعُوجة

العكّوب

العنب

العوّامة

العُوْجَة: أنظر العقّابية.

العيّران: أنظر اللبن العيران.

العَدَس

Lentil

العدس، نبات عشبي حولي زراعي حبي من الفصيلة القرنيةوالقبيلة الفراشية.
وشكل ثمرته كقرن مفلطح صغير يحتوي على بذرة أو بذرتين، وكل بذرة تنقشر عن فلقتين.
ويؤكل حبّه ويستعمل تبنه علفاً للماشية.
وتسمّى قطعة الأرض التي تُزرع بالعدس: مَسكَبَة العدس.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للعدس غير معروف على وجه التحديد، لكنه من أقدم النباتات التي عُني الإنسان بزراعتها.
ويُعتقد بأنه استوطن جنوب غرب آسيا، وآسيا الوسطى.
وعرف الفراعنة والإغريق زراعته قبل ظهور المسيحية.
ثم ورد ذكره في الكتاب المقدّس.
وكذلك في القرآن الكريم ﴿سورة البقرة﴾.
ويُزرع اليوم على نطاق واسع في في المناطق المعتدلة والمجاورة لخط الاستواء ومختلف أرجاء أوروبا وآسيا وإفريقيا الشمالية.
وتُعتبر الهند أكثر دولة منتجة له.
ولكنه قليلاً ما يُزرع في نصف الكرة الغربي. إلا في الولايات المتّحدة الأمريكية، وبصورة رئيسية في ولايتي واشنطن وأيداهو.

خواصّه وفوائده:

يحتوي العدس على نسبة مرتفعة من المواد النشوية والبروتين، وبعض المواد الدهنية

والأملاح المعدنية كالحديد والفوسفور والكالسيوم والمغنيزيوم. وهو أغنى من اللحم بهذه المواد.

إلى جانب احتوائه على نسبة كافية من الڤيتامينين A و B .

ويعطي العدس ثلاثة أضعاف ما تعطيه اللحوم من الحُريرات، لذلك ينصح من يقوم بجهد عضلي كبير بتناوله.

ويتشارك العدس والفول في مكافحة فقر الدم ورفع عدد الكريات الحمراء فيه.

ويزيد القدرة والنشاط للشخص المرهق، خصوصاً عند تناوله كسلطة مع زيت الزيتون.

ويُصنّف ضمن مقوّيات الأعصاب لاحتوائه على مجموعة الڤيتامين B في قشوره.

محاذيره:

حب العدس وخصوصاً قشره عسير الهضم ولهذا يُنصح بعدم تناوله بكميات كبيرة إذا كان الشخص يشكو من آفة معديّة، لذلك يُفضّل تناوله مجروشاً لأن قشوره تعيق امتصاص الأملاح في الجسم رغم احتوائها على مادة العفص القابضة ومجموعة الڤيتامينات B المقويّة للأعصاب.

وأفضل شكل له «شوربة العدس المجروش» على أن يتمّ تناولها قبل الطعام.

وأذكر أنني عندما كنت في كلية ضبّاط الاحتياط، كانت شوربة العدس تقدّم إلينا يومياً على مائدة الإفطار الصباحي قبل أي طعام آخر.

من أسمائه:

العدس أو البُلْسُن: عربيّتان.

وبالسريانية: طْلوفْحِي (ܛܠܘܦܚܐ).

وبالكلدانية: طْلَفْحَا.

وبالهيروغليفية: Ades .

بالأمحرية أيضاً: Ades .

وبالإنكليزية: Lentil .

وبالفرنسية: Lentille .

وبالألمانية: Linsen .

من استعمالاته وما قيل فيه:

ذكره البدري في القرن التاسع للهجرة ضمن نباتات دمشق .

وكانت أوروبا في القرون الوسطى تعتقد بأنه سمّ زعاف .

وكان لويس الخامس ملك فرنسا مغرماً بتناول طيور الحجل المطبوخة بالعدس .

وفي فرنسا يُطبخ إلى اليوم العدس مع قطع الدهن، ويعرف «بالعدس الفرنساوي» .

وشهرة «المجَدَّرَة» مع «طواحين مخلل اللفت» في دمشق أكبر من أن توصف وهي واحدة من أفضل أنواع الأغذية رغم عسرة هضمها وثقلها على المعدة والأمعاء وتسببّها في النفخة والغازات والتفسّخات .

وللمجدّرة طقوس دمشقية قديمة حين كانت الأكلة المفضلّة في السيران وفي حمام السوق يوم لم تكن في البيوت حمّامات .

ومنها (مجدّرة الرز)، و(مجدّرة البرغل)، و(العدس بحامض) وهي أكلة حلبية .

وكانت مجدّرة الزيت تسمى «مجدّرة الراهِب» لأنها كانت تُطبخ بالزيت لا بالسمنة .

وكذلك العدس المطبوخ سليماً في اللحم .

ومن أمثال أهل الشام قولهم: (يلّي بيعرف بيعرف، والّي ما بيعرف بقول كَفّ عَدَس) .

ويفسّر لنا الأسدي في موسوعته حكاية هذا المثل فيقول بما معناه: (دخل رجل إلى بيته فرأى رجلاً فارتاب فيه، فهرب الرجل، فلحقه وهو يصيح: اكمشوه اكمشوه، فما كان من الرجل إلا أن تناول في كفّه حباً من العدس وقال للذين يريدون القبض عليه: منشان هالكفّ من العدس !

ومن الأمثال أيضاً: (العدس بطْرابو وكل شيء بحسابو) .

ومن تشبيهات أهل الشام أيضاً: (فلان متل العدس، ما بتعرف وشّه من قفاه) .

ونداءات باعته في دمشق:

١ - (يا عيَّار بتندم عالعدس) .

٢ - (حوراني ومغَرْبَل هالعدس) .

أقول :

النداء الأول : العيّـار صفة للرجل الشاطر الحاذق الذي يعرف انتقاء ما يشتري . والمعنى العام للنداء : أيها العيّار سوف تندم إذا لم تشتر من هذا العدس .

النداء الثاني : هذا العدس وارد من حوران ، وجرت غربلته و تنظيفه بالغربال .

والغربال مستدير «كالمنخل» إلا أن ثقوبة أوسع ، ويستعمل في القرى والبيوت الدمشقية لتخليص الحبوب من البحص والشوائب المشابهة .

نزهة الأنام للبدري ١٨٢

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٢٢٥، ٣٥٥

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي٤١٢

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٥/ ٣٥٨

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٤٨٩

قاموس كلداني عربي لمنّا ٢٨٥

موسوعة Grolier

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٣٠

أسرار العافية لغازي ١٥٠

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٨

العِرِقْسُوس

Licorice ; Liquorice

السوس نبات عُشبي مخشوشب معمّر برّي طويل الجذور عميقها، من الفصيلة القرنيَّة والقبيلة الفراشية، عوده يسمى: عود السوس، وجذره: عرق السوس، والتسمية الأجنبيّة مأخوذة من: عرق السوس.

تُسحق جذوره السكّرية وتستعمل في الطب.

ويُصنع منها الشراب المعروف بالعرقسوس.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

استعمله الفراعنة لمعالجة آفات الكبد والأمعاء ولتعديل مرارة العقاقير.

وذكره الطبيب الإغريقي «ثيوقراطيس» عام ٢٧٠ ق.م.

وعرف العرب جذور العرقسوس منذ قديم الزمن ونقلوه إلى أوروبا والعالم.

ينمو العرقسوس على شواطىء البحر الأبيض المتوسط وفي بادية الشام.

وينمو أيضاً في تركيا واليونان.

وتُعتبر إسپانيا أكبر منتج له.

وينبت في بعض بلدان آسيا.

وفي كاليفورنيا ولويزيانا الأمريكيتين.

خواصّه وفوائده:

ومن خصائص منقوعه أنه مليّن للباطنة، ويقي من العطش، وينفع في النزلات الشعبية والسعال على شكل أقراص وشرابات.

وهو مدرّ للبول وكثيراً ما يُصنع منه شراب شعبي لهذا الغرض.

ويسكّن آلام المعده عند شربه ساخناً، وينفع في شفاء القرحة المعديّة والإثني عشرية.

وتُنكَّهُ به الحلوى والتبغ، ويضاف إلى ملمّعات الأحذية (البويا).

ويُحضرّ منه السكّر الأسود Black Sugar .

كما يُزرع في الحدائق حول البيوت لطرد الذباب عنها.

محاذيره:

يمنع استعمال العرقسوس من قبل المصابين بارتفاع الضغط الشرياني.

وكذلك من قبل المرضى السكّريين لاحتوائه على الغليسرين الذي يفوق حلاوة السكّر.

ولا يُنصح بشربه لمن يتحسّس له.

من أسمائه:

السُوْس: تسمية عربية.

وبالبابلية والآشورية: شُوشُو.

وبالسريانية: شُوْشُو (ܫܘܫܐ). وفيها إقلاب بين السين العربية والشين السريانية، ومثل هذا الإقلاب وارد في اللغات القديمة.

وبالكلدانية: شُوشاَ.

وبالإسبانية من العربية: Alcazuz بمعنى: عرق السوس.

وبالبرتغالية من العربية أيضاً: Alcaçus .

بالإنكليزية: Licorice ; Liquorice .

وبالفرنسية: Réglisse .

بالألمانية: Lakritze ; Lakritze- Wurzel .

مما قيل فيه:

وحول العرقسوسي يذكر القاسمي: (هو بائع شراب نقيع عرق السوس، وهذه الحرفة تروج في زمن الصيف رواجاً جيداً، وكيفية صنعة هذا الشراب هو أن ينظّف عرق السوس، ويزال قشره، ويجفف في الشمس، وبعد ذلك يذقّ حتى ينعم، فيوضع مقدار منه ضمن شبكة من

الخيطان [أو ضمن شاشية من القماش]، ويُلفّ بها، ويصبّ عليه قليل من الماء، ويترك برهة جزئية حتى يتخمّر تحت ذلك الوعاء، وهو إناء كبير من فخّار - ويُعرف بـ «الجسطر» - مملوء ماء، فيؤخذ من ذلك الماء ويُصبّ على ذلك المتخمّر بشرط أن يعود ما صُبّ من الماء إلى الإناء المذكور، ويتكرّر هذا العمل مدّة طويلة تنوف عن الساعة، فحينئذ يحصل على شراب «العرقسوس»، لونه أحمر إلى السواد، حلو الطعم، ولا يطيب إلا بدخول الثلج عليه مع جزء قليل من «التقطيرة» وهي نوع من أنواع الطيب يُعمل في الشام مركّب من عدّة أجزاء.

فمعلّم هذه الصنعة يجلس في حانوته وفيه كراس يجلس عليها من أراد الشرب مع وجود كاسات. والغالب من أصحاب هذه الصنعة يزيّنون حوانيتهم بأنواع الأواني الزجاجية.

وهو من أكثر الشرابات المرطّبة شيوعاً في دمشق خلال فصل الصيف، وفي شهر رمضان على وجه الخصوص، ويوجد عندهم صنّاع يحملون «القُرَب» من الجلد مملوءة من ذلك الشراب المذوب به الثلج، فيأخذون الكاسات ويدورون ليلاً ونهاراً في الأسواق والأزقّة يبيعون على المارّة. والغالب من أهالي دمشق في زمن الصيف يشترون العرقسوس مع الثلج يضعونه ضمن «سطل» من تنك أو نحاس، يأتون به لبيوتهم. وهذه الحِرْفة تنتج ربحاً متوسّطاً).

ويتحدّث المرحوم الأستاذ نجاة قصّاب حسن عن العرقسوس وبائعه فيقول:

(أما الشراب الأكثر شيوعاً في دمشق فهو العرق السوس، وفي الصيف يأتون بسطول السوس فتكون شراباً طيباً ونافعاً. وعرق السوس يوجد في باديتنا ومنها يباع إلى أنحاء عديدة في العالم حيث تُصنع منه أدوية نافعة للمعدة. وفي دمشق كما أعرف مطحنة للسوس. وعندما يراد نقع طحين السوس يبلّ أولاً بللاً خفيفاً ويترك حتى يتخمّر ويضاف إليه قليل من بودرة «الكربونات» ثم يلفّ في قماش منخلي رقيق. ويبدأ الماء يُصبّ عليه فيتقطّر ثم يعود فيصبّ عليه مرّة جديدة ويتقطّر هكذا حتى يصبح خميراً، وهنا يضاف إليه عطر خاص يسمى «التقطيرة» ويبرّد بألواح الجليد ويشرب. ولا يزال لعرق السوس هواته ومكانته، وكان يوزّع أحياناً في المناسبات على روح المتوفى.

وفي الثلاثينات كان يبيعه باعة العرقسوس من «دبّية» لها مصبّ وفي طاسات نحاس ويحمل بائع العرقسوس طاستين من نحاس يحرك إحداهما على الأخرى بالإبهام والسبّابة بنغمة معدنية حلوة ترنّ في سمع الناس كلهم إيذاناً بمقدمه.

والآن قلّ باعة العرقسوس الجوّالون إلا في بعض الحفلات التي يراد أن تكون لها صبغة فولكلورية فيؤتى به ليصبّ للضيوف، وقد استخدم العرقسوس كمادة فولكلورية في مسرحيات عديدة.

وأذكر أحد باعة العرقسوس كان ينادي في دمشق نداءات غريبة ولطيفة فيقول بنغمة حلوة: «الميه فيجه والتلج معمل يا خال، قرّب علينا قرّب، والحلاوة زايده، هذا اللي وصفه التكتور [أي الدكتور] لابنه يا خال، قرّب علينا قرّب، والحلاوة زايدة».

وكان وجه الدعاية الصحيّة في ذلك الإشارة إلى نظافة مائه وجليده لأن الدمشقيين قبل شيوع البرّادات في البيوت كان لديهم معمل جليد في زقاق الصخر، ولكن أكثرهم كان يشتري الثلج الطبيعي الذي يأتي به الباعة من مغارات في جبال حلبون العالية فيشتريه الناس ويأكلون معه الدبس ويسمّون ذلك «سويقاً»، وهذا البائع نفسه كان ينادي أحياناً بقوله: تمر هندي سلطان الشراب... الخ).

أقول:

وعلى ذكر «السْوِيْق»، لا زلت أذكر من أيّام طفولتي باعة الثلج الجوّالين وكنّا نسمّيه «الجلّيد»، وهم يبيعونه على ظهر الدواب ضمن خرجين من قماش «الجنفيص» ويسمّون ذلك «شْلِيْف»، وكانوا ينادون: حنِّي يا سويق، والسويق مزيج لذيذ من الدبس والثلج.

وأصبح العرقسوس اليوم يُنقل إلى البيوت بواسطة «أكياس النايلون» التي يملؤها البائع بالشراب ويُحكم إغلاقها، ولم يعد السطل واسطته إلا فيما ندر.

ونداء بائعه في دمشق:

١- (خَميِرْ، خَميِرْ).

٢- (هلاً عبّينا وعالنبي صلّينا تعا دوق هالعسل).

أقول:

النداء الأول: أي مختمر.

النداء الثاني : ليس أكثر من نداء مسجّع خلاصته أن هذا العرقسوس حلو الطعم كالعسل، وقمنا بتحضيره الآن بعد الصلاة على النبي ﷺ .

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٣٠٨
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٢١
موسوعة حلب المقارنة للأسدس ٤/ ٤١٨
اللآلىء السريانية لأسمر ١٩٦
غرائب اللغة العربية لنخلة ١٤٥ ، ١٤٧
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٩٩
أسرار العافية لغازي ٢٨٣
قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ١٣٤
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٢



Staff Photographer W. I

Licorice Roots, Baled for Shipment at Aleppo, Flavor America's Candy, Tobacco, and Medicine

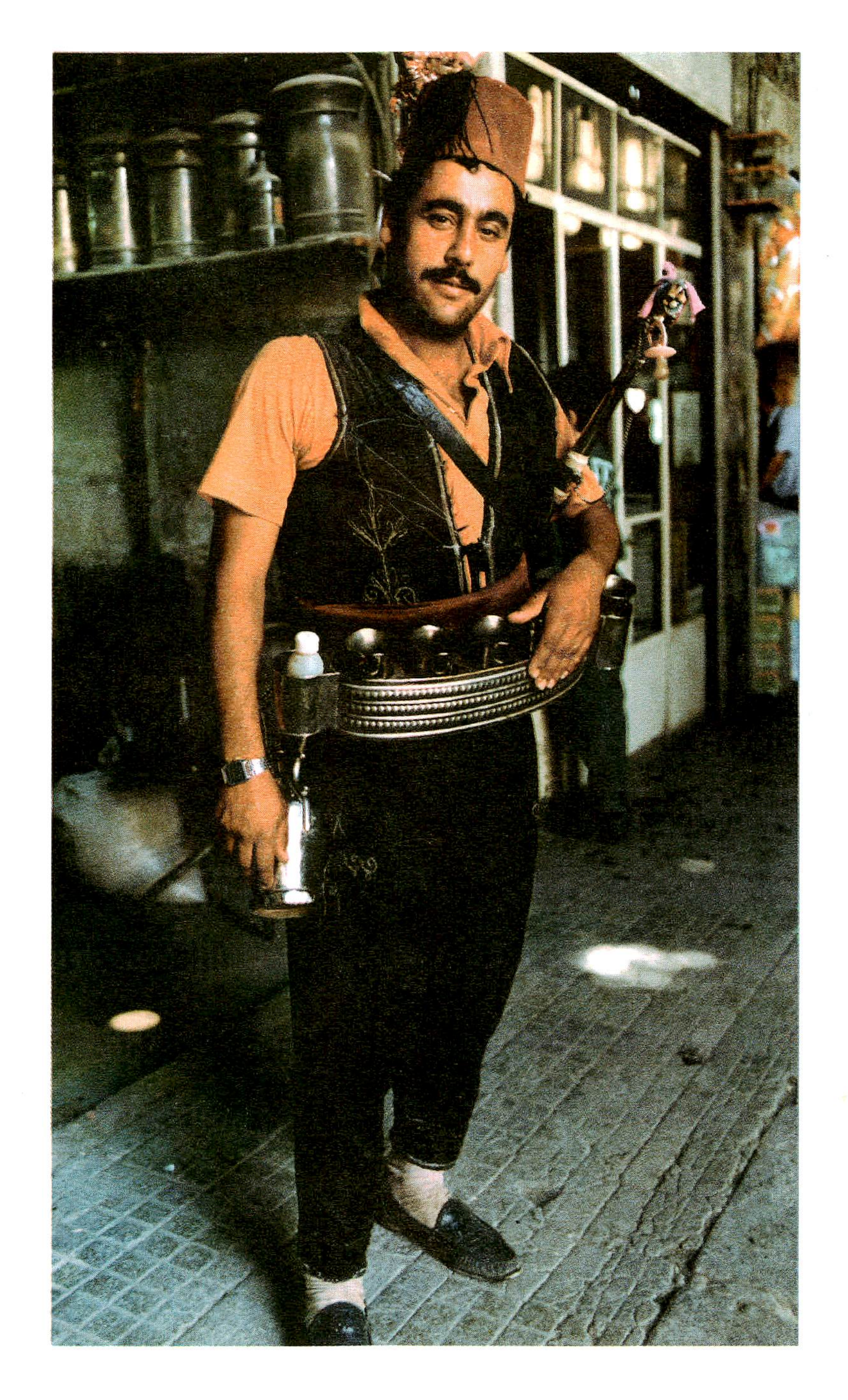
In Syria licorice grows wild. a pest to the farmer. Often when a bank of the Euphrates crumbles in. the roots are exposed like bristles. Syrians, soaking the root and icing the syrup. make a refreshing licorice drink. Think of the "tar baby" candies these bales would make!

صورة وثائقية تعود للربع الثاني من قرننا وتحتها كُتب :

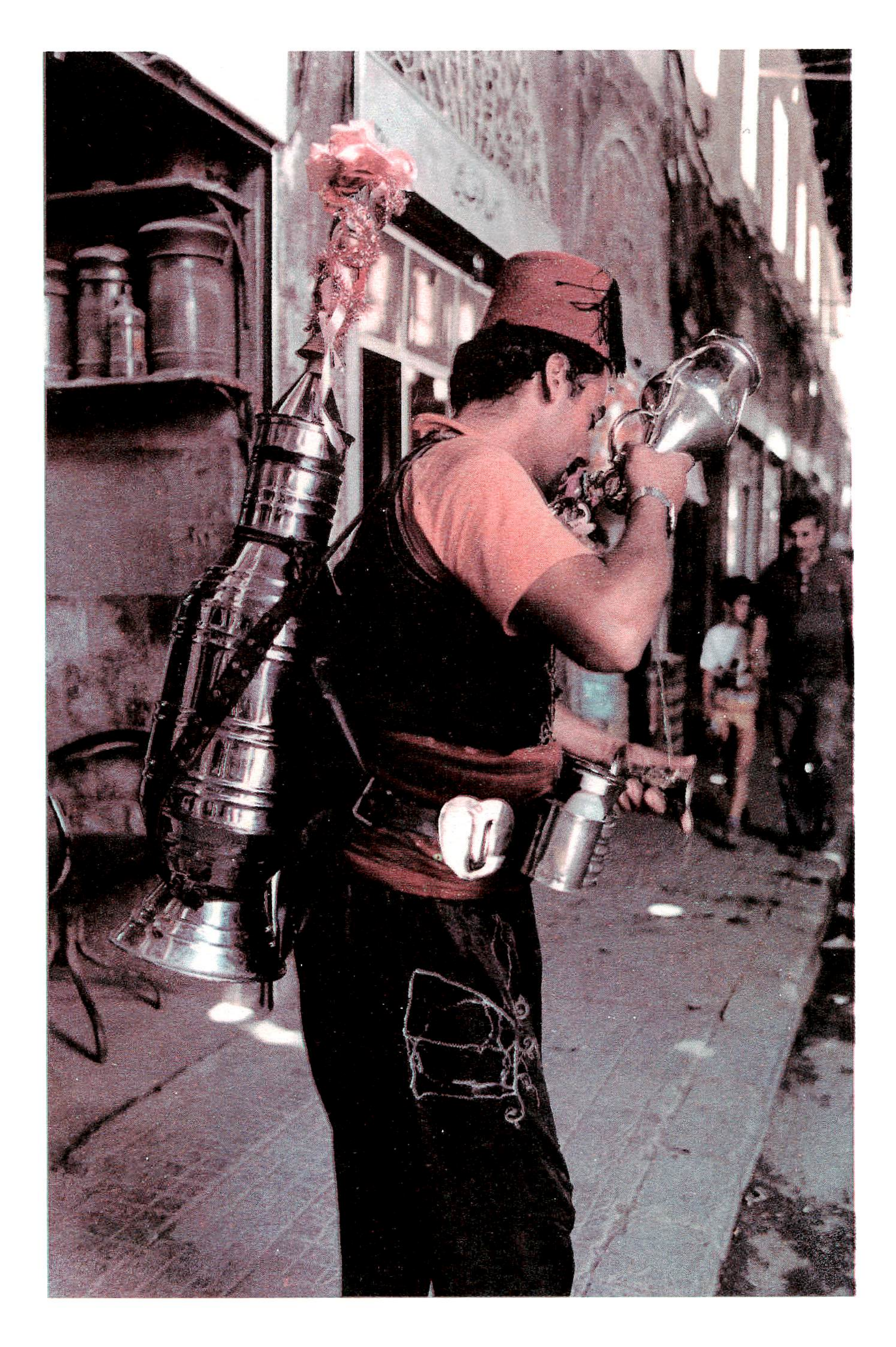
تعبئة جذور العرقسوس في الشوالات بمدينة حلب تهيئة لشحنها إلى أمريكا لتنكّه الحلوى والتبغ والدواء .

(ينمو العرقسوس برياً في سورية ، غالباً عند تفتّت ضفاف نهر الفرات ، حيث تتعرّى الجذور وتنتصب ، فينقعها السوريون بالماء ويبرّدونها بالثلج ، فيحصلون على شراب العرقسوس المنعش . كما تصنع منها قضبان حلوى العرقسوس السوداء المعروفة عند الأطفال) .

(عن مجلّة The National Geographic Magazine, December 1946)



بائع العرقسوس في سوق مدحت باشا بعدسة المؤلف في مطلع التسعينات



بائع العرقسوس بعدسة المؤلف في سوق مدحت پاشا ينظّف كأس الزبون بالماء بحركات بهلوانية جميلة وتتدلّى خلف ظهره (دبّية) العرقسوس المعدنية الثقيلة وكان الله في عونه

العَقَّابيَّة والعُوْجَة

Green Almond

العقّابية والعوجة، وكلاهما ثمرة اللوز الأخضر، فاكهة ربيعية معروفة في دمشق.

ولها ضروب تختلف باختلاف أنواع شجر اللوز. فمنها الحلوة ومنها المرّة، والحلوة تكون قاسية أو منفرِكة.

واللوز، أو المَنّج، أو المَزْج شجر مثمر مشهور من فصيلة الورديّات، من ضروبه اللوز المُنْفَرِك ويسمّى الفَرِك.

والعقَّابية نوع من اللوز الأخضر يتفكّهون ويتحمّضون به مع الملح.

والعوجة ضرب آخر من اللوز يُنقع في الماء ويباع أخضراً. وتكون عادة أكبر حجماً من العقّابية، وطرفها معوّج.

والغلاف الأخضر اللذيذ لكليهما هو قشرة اللوز التي ستتصلّب بعد النضج، واللب الطري الأبيض هو نفسه لبّ اللوز المعروف بعد كسره.

ومن المؤسف أن لا تتوفّر عنهما سوى القلّة النادرة من المعلومات بعد أن أهملهما الباحثون.

موطنهما الأصلي وانتشار زراعتهما:

تنتشران في كل مكان تنبت فيه أشجار اللوز.

ولم أر إليهما يباعان في أوروبا ولا في أمريكا.

ووجدت «القرعون» وهو المشمش الأخضر الذي لم ينضج بعد بديلاً عنهما صدفة قرب مدينة «تشاتانوغا» في ولاية تنيسّي الأمريكية. وجدته في شجرتين على حافّة غابة هناك. ولم أتوصّل إلى تعليل لنموهما، وطبعاً لا يعرف السكان هناك بأنه يؤكل، ونظروا إلي عندما كنت أتناوله وكأنني قادم من كوكب آخر! فضحكت في سرّي وقلت لنفسي: ما بيعرفوا طعمة تمّهن.

وتبشّر العقّابية والعوجة بقدوم فصل الربيع، لأن شجر اللوز يزهر أواخر الشتاء.

وهما من أعلام فاكهة دمشق في أول الربيع .

ويسمّي الأسدي العقّابية : العقيبة ويقول (وترد العقبيّة الشامية بكثرة إلى حلب)، يقصد أن عقّابية دمشق ترد بكثرة إلى حلب .

من أسمائهما :

العقّابيّة : يذكر الأسدي في موسوعته : (سميّت بذلك لأنها أول ثمار تستقبل الناس بعد فصل الشتاء ، وكان حقّها أن تُسمّى العَقَبِيّة ، لكنهم حرّفوا) .

والعوجة : تسمية عاميّة شامية ، سميّت بذلك لاعوجاج إحدى نهايتيها .

ولا تُفرّق الإنكليزية ولا الفرنسية ولا حتى الألمانية بينهما ، فهما :

بالإنكليزية : Green Almond .

بالفرنسية : Amandes Verte .

وبالألمانية : Grüne Mandel .

طرق بيعهما :

كان باعة العقّابية والعوجة قديماً «يُبسِّطون» في بعض ساحات وجادّات دمشق ، وأمام أبواب المدارس لحظة إنصراف التلاميذ ، وكان البيع «بالكمشة» ولم يكن بالوزن ، أي بمقدار ما تحمله قبضة يد البائع ، وعند الشراء يقوم البائع بوضع الكمية المطلوبة في قطعة ورق ويرشّ فوقها الملح ، كما كان يسكب الماء في يده من إبريق معه وينثره فوق الفرش بين الحين والحين لإبقاء العقّابية يانعة . ثم تطوّرت الواسطة إلى (عربابة) تُجرّ باليد وما تزال إلى أيّامنا .

وتؤكل العقّابية والعوجة للتفكّه مع الملح .

ونداءات باعتهما في دمشق :

١ – (أول فواكي الشام يا عوجة) .

٢ – (هيِّه هليون يا عوجة) .

٣ – (ما بتحمل سنانك يا عوجة ، ألبه خيار يا عوجة) .

٤ - (مال الشام يا عنّابيّه).

ويسهب الأسدي في موسوعته بذكر نداءات باعة العقّابية والعوجة فيقول: (وينادي بيّاعها: أول فواكي الصيف يا لوز أخضر. كما ينادي أيضاً: يا لوزيّة فستق. أو: يا لوزية خيار. وقد نسمع البهيم من بيّاعيها ينادي: يا فستقية ! خيار. وينادون عليها: يا مال الشام عوجا. وقد يستعملون التورية: فيقولون: من يومك عوجا يا عوجا، وظاهره أنه يخاطب العقبية، وباطنه أنه يخاطب الدنيا التي ليست مستقيمة ولا تعدل).

أقول:

النداء الأول: نداء صحيح فهي أول الفواكه في الربيع.

النداء الثاني: تشبيه لطراوة العوجة بطراوة الهليون. وهي عادة أكثر قساوة من العقّابية.

النداء الثالث: أي هذه العوجة لا تقاوم قضم أسنانك، ولبّها بطراوة الخيار.

النداء الرابع: مال الشام: واردة من الشام. والمقصود بالشام هنا: دمشق.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٦٤

معجم مصطلحات العلوم الزراعيّة للشهابي ٢١

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٥/ ٤١٨

قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ١٢٦

يا مال الشام لترجمان ١١٦

ذاكرة المؤلّف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 293



العقّابيّة كما تباع في سوق الجمعة بدمشق أول فصل الربيع بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م



العُوْجَة كما تباع في سوق دمّر بدمشق أول فصل الربيع بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

العكّوب

Gundelia Tournefortii

العَكّوب، ويُعرف في حمص وحماة خطأً باسم «السَلْبِيْن» بقلة بريّة من الفصيلة المركبة ذات زهور ضاربة للصفرة، يتبقّلونها في الربيع ويبيعونها في دمشق وهي تُطبخ بعد أن تُقشَّر لإزالة أشواكها.

وتُقتلع جذور العكّوب القويّة ذات اللون الأبيض من الأرض، وتُعرف «ببيض العكّوب»، وتؤكل نيّئة أو مقليّة ومعها اللبن والطحينة «الطرطور»، أومطبوخة بالزيت أو مقمّعة بالبيض، وكذلك مطبوخة مع اللحمة إلى جانب الرزّ.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

لا يُزرع العكّوب بل ينبت بريّاً في مرتفعات وسهوب حوران والجولان وحمص وحماة وحلب، وعديد من المناطق السورية الأخري،

وفي الهضاب المحيطة بدمشق.

وكذلك في لبنان وفلسطين والأردن.

خواصّه وفوائده واستعمالاته:

لم أجد في المصادر المطبوعة أي ذكر لخواصّه وفوائده.

وحول طبخه يقول فخري البارودي: (يُقطّع العكوب ثم يسلق على النار، وبعدها يُصفّى من الماء ويضاف إليه اللحم المسلوق مع المرقة، ويُضاف إليه البصل المفروم بشكل طويل بعد قليه بالسمن، ويُترك على النار حتى ينضج).

محاذيره:

قد تبقى بعض أشواكه حتى بعد التنظيف، فيشعر آكله بها تدغدغ باطن فمه.

من أسمائه:

العَكُّوْب: تسمية آرامية لا زالت شائعة في بلاد الشام، و معناها في المعاجم العربية: الغُبَار، وتعني أيضاً نبات العَكُّوْب.

واسم العكّوب في مدن حلب وحماة و حمص: «السَلْبِيْن»، وهي تسمية مغلوطة من الناحية العلمية لأن السَلْبين، ويُعرف أيضاً (بشوك مَرْيَم)، نوع برّي آخر يتبقّلونه ويطبخون سوقه وعروق ورقه كالعكّوب، واسمه باللاتينية: Silybum Marianum. بينما العكّوب باللاتينية: Gundelia Tournefortii ، وهو غيره، إلا أن طعمهما واحد تقريباً. ولكن لنتجاوز غلط التسمية من منطلق أن (الخطأ المشهور خير من الصواب المهجور).

وقد يُقال له بالشام وطرابلس الشام: العقّوب.

والعَكّوب بالسريانية: عَاكُوْبو (ܥܟܘܒܐ).

وباللاتينية: Gundelia Tournefortii .

وبالإنكليزية: Cardoon وهو الحَرْشَف أو الحَرْشَف البرّي نبات كالأرضي شوكي.

وبالفرنسية: Accoub ; Gundèles ; Gundèlies ; Cardons .

ونداء بائعه في دمشق:

١- (عكّوب الجبَل).

٢- (أبيض وبايض يا عكّوب الجبل).

أقول:

النداء الأول: ينادي البائع على اسم العكّوب، أمّا إضافة كلمة الجبل فلأنّه ينبت في الجبال كما أسلفت.

النداء الثاني: يشبّه البائع جذر العكّوب بالدجاجة البيّاضة، والحقيقة أن هذا الجذر يشبه البيضة في شكله ولونه الأبيض.

ولا زلت أذكر بائع العكّوب وهو يطوف الأزقة في دمشق جاراً حماره وعلى ظهره شليف مليء بالعكّوب.

لكن الحال تبدّل اليوم، وصار العكّوب يباع في محلات الخضرة منظّفاً مقشوراً.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٣٢١ ، ٦٦٤

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٣٧٨

معجم المنجد في اللغة (مادّة عكب)

البراهين الحسيّةعلى تقارض السريانية والعربية ليعقوب ١٠٢

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٩٦

ذيل كتاب الطبيخ للبارودي ١٠١

قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ١١٨

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 294



عكّوب الجبل المسلّح بالأشواك قبل تنظيفه وطبخه بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م



العكّوب وأشواكه العدوانية كما يباع في سوق الجمعة بدمشق
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

العِنَب

Grapes

العنب أو الكَرْمَة نباتٌ كَرْمِيّ يحمل عناقيد تتألف من حبّات مستديرة أو متطاولة، ملساء القشرة، كثيرة العصارة، بيضاء أو سوداء أو حمراء.

والعنب من أطيب الفاكهة مذاقاً وهو يؤكل طازجاً ومجفّفاً (زبيباً)، وعليه تقوم صناعة الخمور. وفيه ضروب كثيرة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

ترقى زراعة العنب إلى أقدم عصور التاريخ. وذكره الإنسان كأقدم ما عرفه من الفاكهة.

وموطنه الأصلي آسيا الصغرى.

ونقل العرب الكنعانيون زراعته إلى اليونان وإيطاليا وجزيرة صقلية.

وتشيربعض النقوش الهيروغليفية إلى أن المصريين عرفوا العنب والخمر المعتصرة منه في عهد الأسرتين السابعة عشرة والثامنة عشرة.

وكرّس الإغريق أحد آلهتهم واسمه «باخوس» كإله للخمر المصنوع من العنب.

وأكثر البلدان إنتاجاً للعنب اليوم: فرنسا، وإيطاليا، وإسبانيا. تليها تركيا والإتحاد السوفياتي، فالجزائر والأرجنتين واليونان وهنغاريا والبرتغال ورومانيا ويوغوسلافيا والولايات المتحدة الأميركية.

وزُرع في حلب لأول مرّة سنة ١٢٧٦ هـ.

ويُزرع في غوطة دمشق وفي ريفها.

ومن عادة أهل الشام (تكْيِيس) عناقيد العنب أي تغطية كل عنقود في الدالية بكيس من الورق أو القماش حماية له من الدبابير والزلاقط.

وتُعرف دالية العنب بعاميّة أهل الشام بـ«العَرِيْشَة».

كما تُعرف الأرض التي يُزرع فيها بـ«الكَرْم».

من ضروبه في دمشق:

تحدّث البدري من علماء القرن التاسع للهجرة عن عنب دمشق فقال: (والعنب صنوف بدمشق. فمنها البلدي، الخناصري، عاصمي، زيني، بيتموني، قناديلي، إفرنجي، مكاحلي، بيض الحمام، حلواني، بوارشي، جبلي، قصيف، ابزاز الكلبة، قشلميش، كوتاني، عبيدي، شحماني، جوزاني، درآقني، مخ العصفور، عرايشي، رومي، شبيهي، نيطاني، عصيري، رناطي، ورق الطير، سمّاقي، حرصي، مجزّع، شعراوي، دربلي، قاري، علوي، عينوني، مورق، مشعر، مسمط، مرصرص، محضر، مقوس، حمادي، تفّاحي، رهباني، زردي، مبرد، مخصل، مغاربي، شحمة القرظ).

بينما يذكر العلاّف أنواع العنب بدمشق في مطلع القرن العشرين فيقول: (المسكاوي، بيض الحمام، البلدي، الزيني، العَرعُوري، الأبيض، الأحمر، الأسود، الحلواني، البيتموني وغيره).

أقول:

أما اليوم، فضروبه في دمشق أقلّ بكثير عمّا ذكره البدري، وكما يقول المثل: (لم يبق في الكرم إلا الحطب). ومنها: العنب الأسود، الأحمر، الأبيض، الزيني [وتشتهر به كروم داريّا]، البلدي، الحلواني، الأحمر الدوماني [من مدينة دوما]، الأحمر الديراني [من داريّا]، البيتموني، الدربلي.

خواصّه وفوائده:

العنب أحد أغنى الفواكه بأنواع السكاكّر.

وبالڤيتامينات A و B و C.

وأملاح الپوتاس والكلس والصودا والماغنيزيا.

كما يحتوي على حمض الحديد والفوسفور والعفص.

والعنب سريع الهضم، وله قيمة غذائية كبيرة،

ويعتبر من منشّطات وظائف الكبد، ويفيد في حالات سوء الهضم، والحصاة الصفراوية

والبولية، والإصابة بداء الملوك (النقرس)، وارتفاع الضغط الشرياني.

ويُنصح به لزائدي الوزن، والمصابين بفقر الدمّ، والناقهين والعمّال والرياضيين.

ويحتفظ العنب المجفّف «الزبيب» بكل خواصّ العنب الطازج وڤيتاميناته ومعادنه.

محاذيره:

يجب تناول عصير العنب فور عصره لأن لعصيره خاصّة التخمّر السريع.

ومن الضروري جداً تنظيف العنب جيداً بالماء قبل تناوله، لأنه قد يكون مرشوشاً بمواد كيميائية حافظة له، كسلفات النحاس وغيرها، وهي من المواد الضّارة بالإنسان.

من أسمائه:

العنب: تسمية عربية.

وبالسريانية: عِنْبُو (ܥܢܒܐ). وعنقود العنب: عَنْقُودُو (ܥܢܩܘܕܐ).

وبالكلدانية: عنبَا.

وبالبابلية والآشورية: إنْبُو.

وبلهجات جنوبي الجزيرة العربية والحبشة: عنب.

وبالتركيّة: عنب أو أوزوم.

وباليونانية: Stafilia: σταφυλια.

وبالروسية: Vinograd.

وبالإنكليزية: Grapes.

وبالفرنسية: Raisins. والعنب الأسود: Pineaux. والعنب المِسْكي Muscat ويتوفّر في جنوب لبنان حيث يُعرف هناك باسم (المُمَسَّك).

وبالألمانية: Weintraube.

مما يُصنع منه:

- يُحضّر منه الدبس المعروف «بالدبس العنبي». وتصنع منه بالوظة الدبس «الهزّازة

براسها» ويُفرش سطحها بالجوز .

- ويُحولّ عصيره إلى «خلّ» .
- كما يُحضرّ منه شراب «الجلاّب» .
- ويُصنع منه «النبيذ» وبعض المشروبات الروحية الأخرى .
- ويُجفّف فيصبح «زبيباً» .
- وتُحضرّ من ورق العنب طبخة «اليَبْرَق» ، و«اليالانجي» بالزيت .
- وتؤكل به «التبّولة» .

مما قيل فيه :

من لطائف ما قاله الصاحب بن عبّاد :

وحبّة من عنب قطفتها تحسدها العقود في الترائب
كأنها من بعد تمييزي لها لؤلؤة مثقوبة من جانب

وقال ابن المعتزّ في العنب الأبيض :

شربت حميا الكرم تحت ظلاله على حسن محبوب الشمائل أغيد
كأن عناقيد الكروم وظلها كواكب درّ في سماء زبرجد

ولابن الرومي الشاعر الكبير قوله في العنب الرازقي :

كأن الرازقي وقد تناهى وباهت بالعناقيد الكرومُ
قوارير بماء الورد ملأى تشفّ ولؤلؤ فيها يعوم
وتحسبه من الشهد المصفّى إذا اختلفت عليك به الطعوم
فكل مجمع منه ثريا وكل مفرق منه نجوم

ويحبّات العنب المسموم قُتل شمس الملوك دقاق بن تتش ألب أرسلان ، ملك دمشق السلجوقي ، سمتّه أمّه عام ٤٩٣ هـ.

من أمثال أهل الشام وحكمهم فيه:

- (بتشرين بيخلص العنب والتين).
- (بشهر آب اقطع العنقود ولا تهاب) وشهر آب هو شهر نضوج العنب.
- (آخر العنتُود، سكّر معتُود) يقصدون أن آخر الأولاد أحبّهم إلى قلوبهم.
- (ما أكْتَر صحابي لِمَّن كان كَرْمِي دِبْس، وما أآلْ صحابي لِمَّن كَرْمِي يِبِس) ومعناه: ما أكثر الناس حولي عندما كنت غنياً وما أقلّهم بعد أن افتقرت.
- (يلّي ما شِبِع من العنب والتين بِيشْبَع من ميَّة تشارين) كناية عن برودة الماء في شهري تشرين.
- (ما بِبِي بالكرم غير الحطَب) القصد منه: زال اليانع وبقي الحطب.
- (لن تجني من الشَوْكِ العِنَب) حكمة عربية تعني: لا يمكن الحصول على الشيء الجيّد من الشيء السيّء.
- (بدَّك عنب ولاّ بدَّك تْتُل الناطور ؟) يُضرب لمن يريد الحصول على الشيء بالعنف.
- (لا تْقُول عنب لَيْصِيْر بالسلّه) لا تضمن حصولك على الشيء حتى يصبح بين يديك.
- (صْبُوْر على الحصرم بتاكله عنب) نصيحة بالصبر على أمر ما حتى ينضج.

ونداءات باعته في دمشق:

١- (الأبيض زيني، والأحمر ديراني، بأربعة الرطل يا عنب).

٢- (الزيني ألماس، والأحمر دبَّاس، على مال داريّا يا عنب).

٣- (هَدُّوا خِيامَك، وما بَآ بالكَرْم غير الحطَب، يا حِينُو تَعا ودِّع).

٤- (حلواني ديراني يا عنب).

أقول:

النداء الأول: نداء قديم يصف فيه البائع أنواع عنبه، والمقصود بأربعة الرطل: أن كل رَطْل ثمنه (أربعة قروش أو فرنكات أو ليرات) حسب الزمن وانخفاض العملة. والرَطْل وزن قديم كان بدمشق قبل استبداله بالكيلوغرام، وهو يعادل (٢٥٠٠) غراماً أي كيلويين ونصف بلغة اليوم.

النداء الثاني: تشبيه للعنب الزيني الأبيض كالماس، وللعنب الأحمر الذي يُصنع منه الدبِس، وهما من كروم داريّا.

النداء الثالث: هَدُّوا خِيامَك أي أزالوا الخيام التي كانوا يضعونها فوق عرائش العنب لحمايتها من الشمس لأن وقت العنب قد انتهى، ثم يستغلّ المنادي إضافة المقولة المعروفة (لم يبق في الكرم إلا الحطب) يعني: انتهى زمن العنب ولم يبق منه شيء. ويا حينو: وا أسفاه عليه. وأخيرا: تعا ودّعو: ودِّعه فهو في آخر أيّامه.

النداء الرابع: وصف لأنواع العنب الذي يبيع.

نزهة الأنام للبدري ١٣٣

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٥، ٣٦٢

غوطة دمشق لكرد علي ٦٢، ٦٧، ١٠٨

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٣٠٩

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٥/ ٤٥٢

البراهين الحسيّة على تقارض السريانية والعربية ليعقوب ١٠٣

كتاب معاني لهجة لردهاوس ٢٥١، ١٣٢٤

ولاة دمشق في العهد السلجوقي للمنجّد ١٩

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٥٤

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

الحكم والأمثال الشعبية لمبيّض ٨١

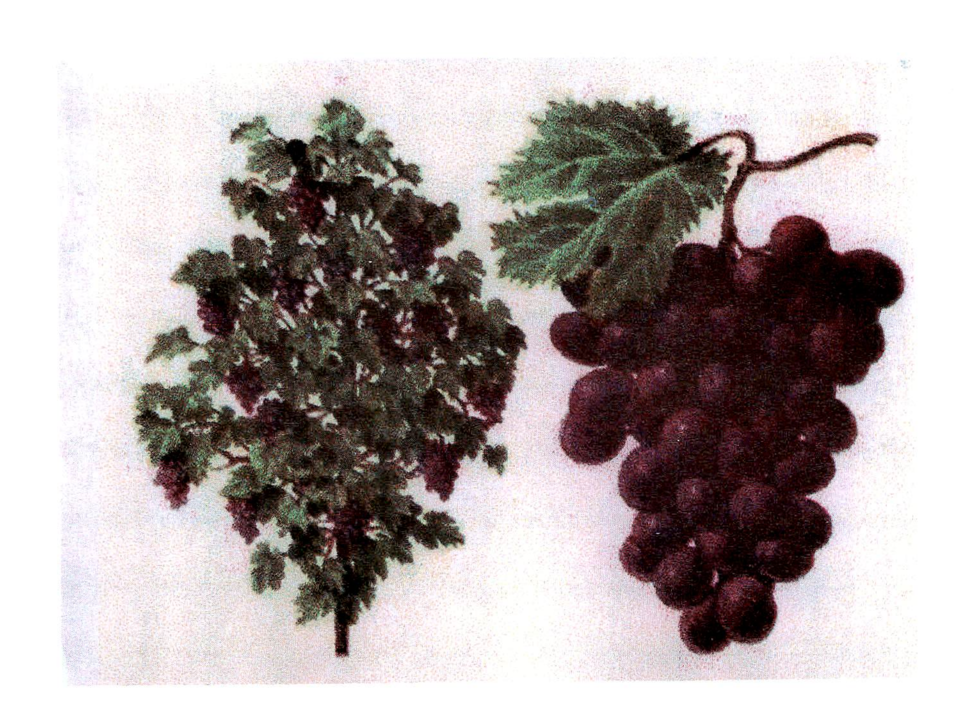
بعض الأمثال الشامية لشيخاني ٤١٦، ٤٤٩

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٤

يا مال الشام لترجمان ١١٣

معجم درر الكلام لكيّال ٤٢، ١٩٤، ٢٤٥، ٢٨٨

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 314



العنب الأسود: شجيرة وثمر وورق

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc



ورق العنب الأخضر كما يباع في سوق الجمعة بدمشق بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

العَوّامة

«Awwameh» Sweet Candy

من حلويات الشتاء الشائعة في دمشق، ويقال لصانعها «عوّاماتي» أو «قَلاّ العوّامة»، ذكرها القاسميّ في قاموس الصناعات الشامية بنهاية القرن التاسع عشر فقال: (العوّامة ما عُملت من عجين متخمّر يكون مائعاً لا جامداً كعجين الخبز، يضعون لها عوضاً عن الملح «بورق»[١]، ويقطعون من ذلك العجين قطعاً صغيرة بواسطة ملعقة من خشب صغيرة معدّة لها، ويقلونها بـ «مقلاة» كبيرة يضعون بها سمناً أو شيرجاً أو زيتاً مغلياً على النار حتى إذا امتلأت المقلاة يأخذون بتحريكها حتى تنضج، ويحمّرونها، ثم يرفعونها إلى وعاء كبير - ويعرف بالمغطسة - ويعملون أكبر قطع منها أيضاً ولا يغطّسونها في القطر، بل من أراد الشراء منها يضع بجانبها القطر ويلتّ منها بالقَطْر.

وقليل من يتقن من الباعة عملها بأن يقليها بالسمن الخالص ويكون قطرها من السكّر الناصح[٢]. ولو كانت على هذه الصنعة وأضيف إلى العجين قبل القلي فستق فتكون في غاية اللذّة. ولكن غالب العوّاماتية يضيفون إلى السمن: الزيت والشيرج أو زيت المرّ ويقلون به.

ويكون صاحب هذه الحرفة مستعداً في دكانه لوجود طاولة لوضع صحون العوّامة عليها لمن أراد الأكل مع وجود كراسٍ وسراحيّات مع كاسات للماء، فيدخل من أراد الأكل فيأكل ما أحب.

ولا تبلغ قيمة الرطل منها أكثر من تسعة قروش. وفي زمن الشتاء في وقت الليل تروج رواجاً زائداً. فإن الغالب من الناس الذين يرغبون السهر في الليل يشترون منها ويأتون بها لبيوتهم.

والمحترفون بهذه الحرفة قليلون، ويغلب عليهم الفقر.

ومن العوائد في دمشق المتوارثةعن تلك القرون اتخاذ العوّامة طعاماً للّيلة الثالثة من ليالي

---

(١) البُورَق: ويعرف بالنطرون، وهو مادة كيميائية قيل بأنها أقوى من الملح لكن ليس لها قبض، والكلمة فارسية وقيل يونانية.

(٢) السكّر الناصح: الخالص من العسل ونحوه.

المـأتم، وكـذا لليلة الأربعـين، ولليلة ختـام السـنة. وذلك أن غـالـب الأغنيـاء يوصـون بعـمـل تهاليـل، كلها في هذه الليالي أو في بعضها. فيذهب وليّ المتوفى وأقرباؤه إلى شيخ اشتهر بإقامة التهاليل في داره، فيعطونه المقدار الموصى به للتهليلة، أو المتبرّع بها، ويحضرون ليلة الميعاد غبّ إقامة الأذكار يضعون الطعام من عوامة ومعها غيرها، على حسب غنى المتوفى، وشهرته، والدراهم المعطاة في مقابلتها.

وبالجـملة فـلا بدّ من وجـود العـوامـة في ذلك الطعـام ولو وجـدت سـائر أنواع الحلوية - الدنيـوية والأخـروية - ولم توجـد العـوامـة، فـلا يقـام للتـهليلة وزن، ولا ينوّه لـهـا بذكـر. فتـأمّل، وتعجّب).

ويذكر المرحوم الأستاذ نجاة قصّاب حسن: (العوامة، وهي عجين طريّ ممدّد بالماء يلقى في الزيت الحـامي فـيصبح بلون الـذهب ويلقى في القطر، وهو يقـرش تحت الأسنان ولذيذ جداً).

أقول:

طُوِّرت العوامة عن تلك التي وصفها القاسمي بحيث أصبحت تغطّس بالقطر فتشربه، وبرع صنّاعها بعصر كراتها من قبضة اليد وقذفها في الهواء ثم التقاطها بملعقة قبل سقوطها في مقلى الزيت.

وهناك ضرب من العوامة له شكل مستطيل وأكبر قليلاً من الشكل الكروي، يُعرف باسم «الزنْكل» ولـه نفس الطعم، ولعل هذه التـسـمـيـة حُـرّفت على ألسنة الناس بالتـقـادم عن كلمـة «الزلابية» أو «الزلابة» التي ذكرها (ابن الرومي) من شعراء العهد العبّاسي بقوله:

رأيتُه سَحَراً يقلي زلابية	في رِقَّة القِشْرِ والتجويفِ كالقصبِ
يلقي العجينَ لُجَيْناً من أنامله	فيستحيل سَنَابِيكاً من الذهبِ

من تسمياتها:

العوامة: اشتقّت تسميتها من «العَوْم» لأنها تطفو على سطح الزيت عند قليها.

والزلابية: محرّفة عن السريانية زلابيُو (ܙܠܒܝܐ).
وبالفرنسية: Beinet .

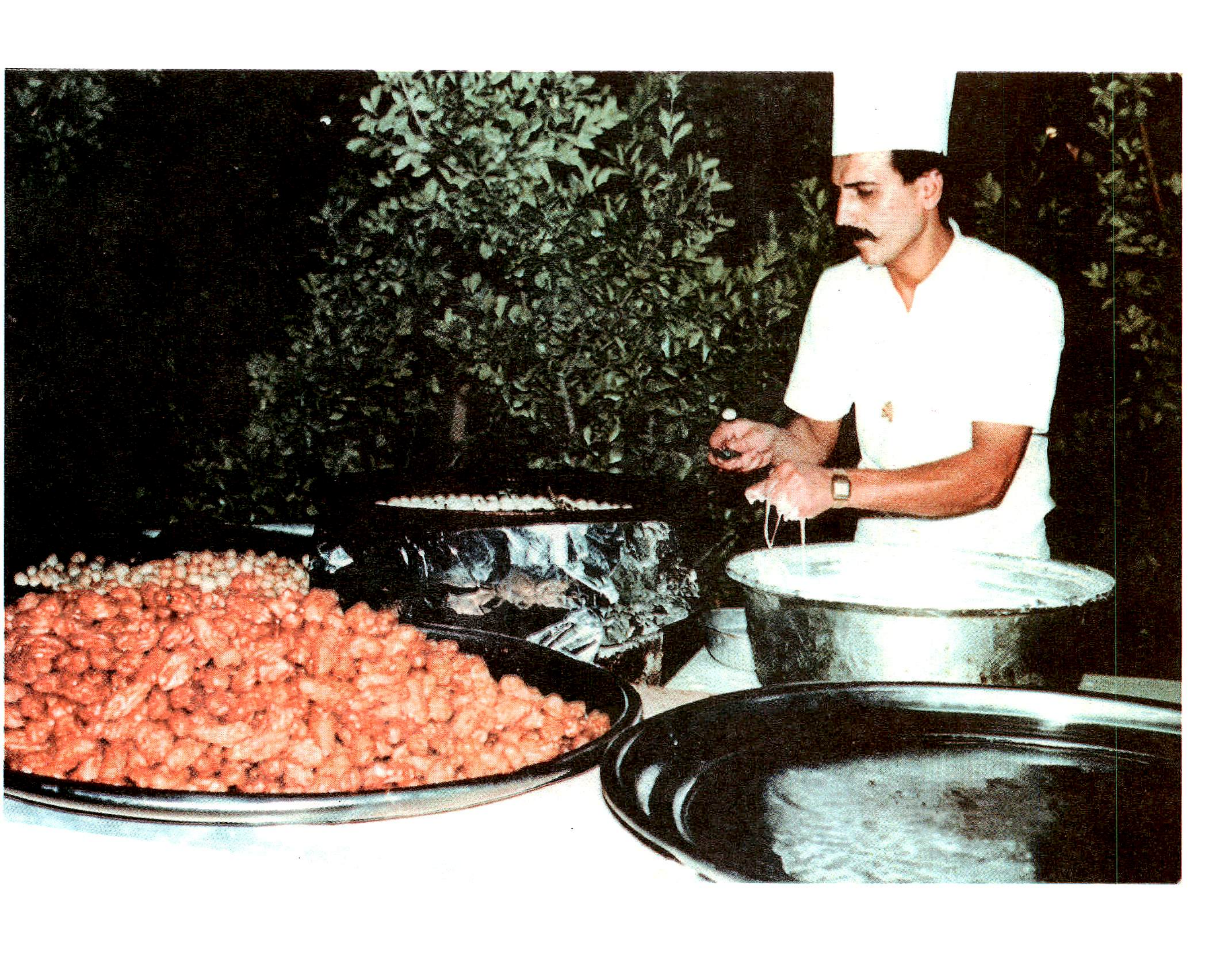
ونداء بائعها في دمشق:

يذكر العلاّف نداء باعة «الزلابة» في مطلع القرن العشرين فيقول: (ومنهم المعتادون على الذهاب إلى الحج كل سنة فيكرّرون نداء أهل المدينة على الحلوى المعروفة «بالزلابة» فيقول: «يا عَسَل باب السلام يا عسل، يا زلابَة مني ويا عسل بابْ السلام يا عسل. نحن عندنا الزلابة وعند النبي الأنوارْ يا عسل. زادك وزوُادك يا بُو شَام على بلادك. يا ربّي تبلّغهم السَلام»، ولكن بألحان جميلة مغرية لطيفة جداً، تستهوي القلوب).

أقول:

أمّا اليوم فليس لباعة العوّامة نداء.

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٣٢٣
دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٧
البراهين الحسيّة ليعقوب ٨٤
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٥٥
ذاكرة المؤلف



العَوَّاماتي أو قَلاّ العوّامة الذي وصفه ابن الرومي مع فارق الزمن
(بعدسة المؤلف في مطلع التسعينات)

حرف الغين


غَزَل البنات

غَزْل البَنَات

«Ghazl El-Banat» ; Cotton Candy ; Spun Sugar

قبل الحديث عن (غزل البنات) لا بد من شرح معنى كلمة الغزل وارتباطه بمادّتنا.

فالغُزْل Spinning في الأصل هو سَحْب وفَتْل شُعَيْرات الصوف أو القطن أو الكتّان بحيث تتألف منها خيوط طويلة متّصلة.

عَرَفَهُ الإنسان منذ فجر الحضارة.

وكان بادىء الأمر يدوياً تقوم به النساء في بيوتهن، ثم أصبح آلياً عام ١٧٦٤ عندما اخترع (جيمس هارغريفز) المغزِلة الآليّة.

أمّا غزل البنات فهو ضرب من السكّر العادي، يُغلى على حرارة مرتفعة ضمن آلة تدور بسرعة، ونتيجة «القوّة النابذة» فيها تتولّد خيوط من السكّر تشبه القطن المندوف، وتكون سريعة الذوبان بالفم عند تماسّها مع اللعاب.

وطعمها كالسكّر بنكهة «الكاراميل Caramel» وهي النكهة الوصفية المعروفة التي يعطيها السكّر المحروق.

ويلوَّن غزل البنات عادة بصباغ زهري أو أحمر أو يترك أبيض بدون صباغ.

وكان باعته وعرباتهم يستنفرون أمام أبواب المدارس بانتظار انصراف التلاميذ، فيصنّعونه مباشرة عند الطلب ويقدّمونه ساخناً ويبيعون منه الكثير، وما كان أطيب مذاقه وما أكثر صبغه لأفواهنا وخدودنا باللون الأحمر نتيجة الصباغ الذي كانوا يستعملونه لتلوينه.

لم يعد غزل البنات اليوم كما كان في السابق كتلة من قطن مندوف، بل أصبح يُباع جاهزاً على شكل أقراص صغيرة ضمن أكياس من البلاستيك ترتاح خلف «بسكليت» يجرّها البائع.

وقد يضاف إليها مسحوق جوز الهند. وغالباً طحين القضامة على سكّر.

ولكن طعمه القديم اللذيذ تغيّر، ولم يعد كالسابق.

كما اختفت عرباته التقليدية من أزقّة دمشق إلا أيام الأعياد فقد تتواجد في بعض منها.

اختراعه الأول وانتشاره:

لا يُعرف بالضبط متى اخترع غزل البنات.

ولكن من الطبيعي أن يتزامن ظهوره مع قيام الثورة الصناعية في أوروبا أواخر القرن الثامن عشر ومطلع التاسع عشر الميلاديين.

وهو ينتشر في معظم الدول الأوروبية وأمريكا.

وتناولته فيهما وكان طعمه مشابهاً لمذاقه عندنا، طبعاً فالسكّر واحد في الطعم.

وأذكر أنني شاهدت في مطلع الخمسينات بدمشق فيلماً سينمائياً مصرياً كان عنوانه (غزل البنات).

وانتشرت بالوطن العربي في تلك الحقبة أغنية (يا غزل البنات يا سكّر نبات) وأعتقد بأنّها مستمدّة من نداء باعته.

محاذيره:

حذار من شرائه مكشوفاً لأن مادّة السكّر تستقطب الجراثيم الهوائية فتعتاش عليها. إضافة إلى احتمال تلوّثه بالغبار.

من أسمائه:

غَزَل البنات: تسمية عاميّة شائعة استبدلت فيها كلمة السكّر بكلمة البنات كناية عن الرقّة والنعومة. ومفردها العامي «غَزَلة».

وبالإنكليزية: Cotton Candy ; Spun Sugar.

ومعنى Spun Sugar: السكّر المغزول، و Cotton Candy: حلوى القطن، سمّيت بذلك لشبهها بالقطن المندوف.

وبالفرنسية: Barbe À Papa. ومعناها: ذقن البابا أو الوالد، والمعنى طريف للغاية لكنه غير دقيق فخشونة ذقن الأب لا تعادل نعومة غزل البنات.

وبالألمانية: Süßigkeiten ; Zuckergam.

ونداء بائعه في دمشق :

-(غَزْل البنَات سِكَّر نَبات) .

أقول :

نداء لطيف مُسَجَّع ، خصوصاً أنه يحمل التشبيه (بسكّر النبات) ذي الطعم السَلس والهضم السهل ، وهو القطع العشوائية الشكل ، البيضاء ، والمحضّرة من السكّر المذاب بالماء .

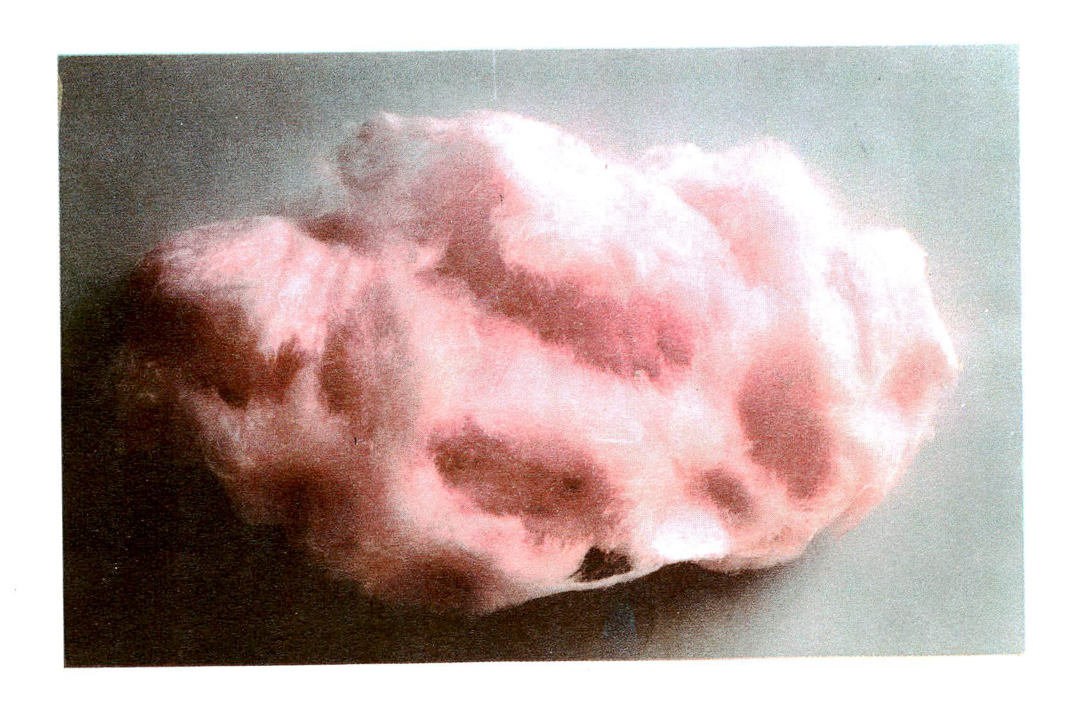
قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ١٥٣

أسواق دمشق القديمة للشهابي ٢٣٤

يا شام لكيّال ٣١٩

ذاكرة المؤلّف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 294



كبْكُوبة مندوفة من غزل البنات الملوّن بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

حرف الفاء

الفاصولية

الفجل

فِرفِيرتَك يا ولد

الفريز

الفطاير

الفلافل

الفليفلة

الفول

الفَاصُولِيّة

Haricot ; Bean

الفاصوليّة بقلة زراعية من القرنيات الفراشية تُزرع لثمارها ولحبّها. وتؤكل إمّا طازجة أو مجففّة أو معلّبة أو مخلّلة. ولها ضروب كثيرة.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

لم يرد في المصادر المطبوعة أي ذكر عن موطن الفاصولية الأصلي.

ويرجّح الباحثون أن العرب كانوا يزرعونها ويجعلونها صنفاً من اللوبياء، أي أنهم ما كانوا يميّزون بينهما لتشابههما من حيث الشكل.

وأطلق اسم الفاصولية في الأصل على الفاصولية العريضة المعروفة أيضاً بالفاصولية الإسكتلندية وبفاصولية ويندسور، وهذه تنتجها أوروبا بشكل واسع.

غير أن معرفتها في الولايات المتحدة قليلة، والمعروف منها هي الفاصولية الشائعة kidney bean واسمها العلمي Phaseolus Vulgaris وتستوطن أمريكا الوسطى.

وفي غينيا الجديدة وجنوب شرق آسيا تنبت الفاصولية المجنّحة Winged Bean وهي غنيّة جداً بالپروتين والڤيتامينات.

خواصّها وفوائدها:

الخضراء منها من المواد المغذّية الممتازة وتفيد الأعصاب وتوصف للأطفال والشيوخ والناقهين.

والمجفّفة منها غنية بالمواد النشوية، والپروتينات، والأملاح المعدنية خصوصاً الحديد، والڤيتامينين A و C.

وتؤثّر على تقليل كمية السكّر في البول.

ولها قدرة على تنظيف الكلية من الرمال.

وتوصف لمن يشتغل بالأعمال المرهقة إذا كانت معداتهم تتحمّل هضمها .

محاذيرها :

على الرغم من المخزون الغذائي الكبير الذي تحويه الفاصولية اليابسة ، فإنها عسرة الهضم خصوصاً عند المرضى المصابين بالقرحات المعدية .

ولا يسمح بتناولها من قبل مرضى الروماتيزم أو المصابين بزيادة حمض البول والنقرس «داء الملوك» .

من أسمائها :

اللوبياء : سمّاها العرب بذلك قبل تعريب اسم الفاصولية .

الفاصوليّة والفاصولياء والفاصوليا : معرّبة عن اليونانية : Facilos : φασηλος .

وذكرها الإدريسي باسم «فَازُول» وهي معرّبة أيضاً عن نفس المصدر اليوناني .

وتسمّى العامّة الفاصوليّة ذات الحبّ المخطّط باللون البنّي : «عيشة خانم» ، وفي حلب يسمون الطويلة منها «عايشة خانم» ولم أتوصّل إلى منشأ التسمية ، وأعتقد بأنها تعود إلى العهد العثماني لأن لقب (خانم) كان يُطلق احتراماً للمرأة في ذلك العهد .

وفي حلب : فاولة وأيضاً فاصوليّة .

وفي لبنان : فاصوليا ، ولوبية .

وبالسريانية : حبصي (ܚܒܨܐ) ومعناها : اللوبياء .

وبالتركيه : فاصوليه .

وبالبلغارية من التركية : فاصول .

وباللاتينية : Phaseolus .

وبالإيطالية : fagiuolo ومعناها اللوبياء .

وبالإنكليزية : Bean ; Haricot ; Haricot Bean ; French Bean . وهناك Kidney Bean وهي الفاصولية المعروفة عندنا بالحَمَّانيّة .

وبالفرنسية : Faséole و Phaséole و Haricots . والفاصولية البيضاء : Chevrier .

وبالألمانية: Bohne .

مما قيل فيها:

ذكرها البدري في القرن التاسع للهجرة من بين خضار دمشق وجعلها تحت اسم «اللوبياء» وهو اسمها القديم عند العرب.

ونداءات باعتها في دمشق:

١ - (فاصولية بلا نَسَرْ).

٢ - (بلودانية يا فاصولية).

٣ - (عيشة خانم كول ويبّس).

٤ - (شلّة حرير يا فاصولية).

٥ - (أطرى من الهليون يا فاصولية).

٦ - (مالطية يا فاصولية).

٧ - (الرَّدية بلاش يا فاصولية).

ويذكر الأسدي في موسوعته نداء بائعها في مدينة حلب «حرير يا فاولة».

أقول:

النداء الأول: النَسَر تعبير عامي يعني العروق المزعجة للفاصولية على طول طرفيها.

النداء الثاني: واردة من مصيف بلودان بمحافظة ريف دمشق، ويشتهر بزراعتها.

النداء الثالث: عيشة خانم ضرب من الفاصولية، فكُل منها وجففّها.

النداء الرابع: تشبه شلّة خيوط الحرير في طراوتها.

النداء الخامس: أكثر طراوة من الهليون المعروف بطراوته.

النداء السادس: تشبيهاً للفاصولية بتلك النابتة في جزيرة مالطة الشهيرة بها.

النداء السابع: الرَدِيَّة: السيئة، وهنا يؤكد البائع أن فاصوليته جيّدة وأنه سيمنحها مجّاناً إذا كانت غير جيّدة.

أما النداء الذي ذكره الأسدي فتشبيه للفاصولية وبلغة أهل حلب «فاولة» بالحرير في طراوته.

نزهة الأنام للبدري ١٨٠

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٣٢٧ ، ٥٤١

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ١٣

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٦٢

اللآلىء السريانية لأسمر ٢٨٩

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٥٤

أسرار العافية لغازي ١٥٥

موسوعة Grolier

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٢

معجم درر الكلام لكيّال ٣١٨

يا مال الشام لترجمان ١١٦

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 303

الفجْل

Radish

نباتٌ حوليٌ أو ثنائي الحول من الفصيلة الصّليبية. جذوره لحيمة تؤكل، وشكل بعضها كُرويّ، وبعضها الآخر مستدقّ الطرف أو أسطوانيّ متطاول. وألوانها إما بيضاء أو حمراء أو أرجوانية أو سوداء. ويتراوح وزن الأحمر الأمريكي أو الأوروبي المعروف حوالي عدة غرامات أو أكثر. بينما يصل وزن الفجل الياباني الأبيض إلى كيلو غرام أو أكثر.

وهناك ثلاثة أنواع من الفجل الأحمر في العالم اليوم :

١- الكروي الصغير وينمو في الربيع. ويؤكل نيئاً.

٢- متوسط الحجم وينمو في فصل الصيف. ويؤكل نيئاً أيضاً.

٣- الشتوي وهو أكبر الأنواع وينمو في الشتاء، ويستعمل في الطبخ.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يميل الباحثون إلى أن الموطن الأصلي للفجل هي الصين.

وينبت الفجل الأحمر البرّي في المناطق الأكثر برودة من آسيا، ومنها انتشر إلى بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط قبل العصر الإغريقي.

وعرفه الفراعنة والإغريق.

ثم انتقل إلى العالم الجديد (أمريكا) في بدايات القرن السادس عشر للميلاد.

وذكره البدري في القرن التاسع للهجرة من ضمن خضار دمشق.

ويزرع في غوطة دمشق إلى اليوم.

خواصّه وفوائده:

يُعتبر الفجل من المقبّلات وفاتحات الشهيّة.

وقيمته الغذائية منخفضة في جذوره، فهي تحتوي على نسبة عاليه من الماء، وبعض

المواد الآزوتية، ونسبة قليلة من النشويّات والمواد المعدنية، ونسبة ضئيلة من الڤيتامين C .
بينما تحتوي أوراقه على كميّة أكبر من الڤيتامينين A و C و على الكالسيوم والحديد.
وللفجل خاصّة إدرار البول.
ويفُيد عصيره في نوبات الربو والسعال الديكي.

محاذيره:

قد يكون عسير الهضم عند بعض الناس وقد يؤدّي إلى حدوث النفخة المعوية.

من أسمائه:

الفِجْل و الفُجُل والفُجْل ومفرده (فِجْلَة وفُجْلَة): من العربية.
ونعتته العرب بالأرومة الخبيثة الحشاء.
وبالأكّادية: Puglu .
ويرى الأب نخله أنه من الآرامية: فوگْلو، ومنها انتقل إلى السريانية.
وبالسريانية: فُوگْلو (ܦܘܓܠܐ).
وبالكلدانية: فُوگْلا.
وبالإنكليزية: Radish .
وبالفرنسية: Radis .
وبالألمانية: Radieschen .

مما قيل فيه:

وفي المثل الدمشقي: (الفجل مهما حَمْرَ َما بصير تفّاح). كناية على أن الشخص الوضيع لا يمكن أن يكون جيداً مهما تظاهر بالصلاح ومهما تبهرج بمظهره.
ومن تشابيههم قولهم: (أرخص من الفجل). لأن سعر الفجل كان في السابق غاية في الرخص.
ومنها أيضاً: (متل الفجل). كناية عن الكثرة والتوفّر والرخص.

ومن الأمثال التي ذكرها الأسدي في موسوعته: (الفجل أوله منافع وآخره مدافع).

ونداءات باعته في دمشق:

١ - (طَرِي وجديد يا فجل، اسطنبولي يا فجل).

٢ - (الفجل فَجَّاله يا الله عليهم).

أقول:

النداء الأول: تعداد لصفات الفجل وأنه من النوع الاسطنبولي المشهور.

النداء الثاني: نداء قديم اختفى من دمشق، وأعتقد بأنه ليس بأكثر من «صفّ حكي».

نزهة الأنام للبدري ١٧٣

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاف ١٧٧

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٩٣

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٢٦

غوطة دمشق لكرد علي ١١١

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٩٨

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٩١٦

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٤٥

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

أسرار العافية لغازي ١٨٧

معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٩

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 313



Kodachromes by Maynard Owen Williams

He Sprinkles His Vegetables Lest They Wilt

ppo gardeners spread their wares in the streets. The closer to tram line crowds the better, say they. Generally they pick a shady spot, arrang produce attractively, and use a sprinkler frequently.

بائع الفجل في مدينة حلب، وكُتب تحت الصورة:

يَرُشّ خضاره خشية أن تذبل

(ينشر بساتنة حلب سلعهم في الشارع، ويقولون بأن أفضل موضع ما كان أقرب إلى خطوط الترام والازدحام. وهم غالباً ما ينتقون مكاناً مظلّلاً، ويرصفون منتجاتهم بشكل أخّاذ، ويرشّونها [بالماء] بين الحين والحين).

(عن مجلّة The National Geographic Magazine, December 1946)

فرْفيْرتَك يا ولَد
Windmill

الفرفيرة، وتعرف أيضاً «بدولاب الهواء»، لعبة للأطفال يتمتّعون بدوران دولابها كلما هبّ الهواء أو يحركونها ضدّ الهواء فتدور.

وتُصنع هذه الفرفيرات عادة من الورق الملوّن على شكل «بروانة الطائرة» أو «دولاب طاحونة الهواء» ذات الأربعة أطراف، ويُدخل في مركزها سلك معدني يُثبّت في نهايته بقضيب من «القنّب» لخفّة وزنه ورخص ثمنه، ويُزيّن هذا القضيب عادة بقصاصات من الورق الملوّن.

ورأيت إليها تباع في «مدن الملاهي» بأوروبا. ومنها ما له أكثر من أربعة أطراف.

وفي أمريكا يصنعونها من البلاستيك كي تدوم فترة أطول.

وتُباع عندنا في الأعياد بصورة خاصّة.

ويحملها البائع الجوّال عادة ضمن «سلّة» من القشّ، ويطوف بها الأزقة والحارات الدمشقية منادياً: (يلّي مالو فرفيرة مالو عِيْد). أو قد ينادي: (دبّوسَك يا ولد، فرفيرتك يا ولد) أنظر: دبّوسَك يا ولد.

وفي طفولتنا كان ثمنها «فرنك» واحد.

أقول:

النداءان دعوة للطفل لشراء فرفيرة حتى تكتمل متعته بالعيد، فمن لا يملكها لا عيد له.

من أسمائها:

فِرفْيرَة: تسمية شائعة على ألسنة الناس والباعة والأطفال.

دولاب الهواء: أكثر فصاحة، ولعلّه محرّف عن الإنكليزية Windmill بمعنى: «دولاب الهواء أو طاحونة الهواء».

ذاكرة المؤلّف



فرفيرتك يا ولد كما كانت تباع في حارات دمشق بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

الفَرِيْز

Strawberry

نبات عشبي معمر من الفصيلة الوردية، ونبتته خفيضة لا ترتفع كثيراً عن سطح الأرض، وهو ذو أوراق مركَّبة، مُسَنَّنة، ثلاثية الوُرَيقات، وزهرات صغيرة بيضاء (أو ضاربة إلى الحمرة في بعض الأحوال النادرة)، وثمرات مخروطيّة الشكل، حمراء اللون، وفيه ضروب ثمانية.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للفريز المناطق المعتدلة من العالم.

ومنذ العصور القديمة Antiquity التي سبقت العصور الوسطى بدأ الإهتمام بتناوله كفاكهة لذيذة الطعم.

وبدأت زراعته في فرنسا في القرن الثالث عشر للميلاد.

وفي القرن السابع عشر للميلاد أمر لويس الرابع عشر بزرعه في حدائق قصر فرساي.

ثم صدّرت الولايات المتّحدة الأمريكية إلى أوروبا نوعين مستوطنين فيها فهُجّنا هناك وأنتجا الأنواع التي نراها اليوم عندنا.

ويزرع اليوم في معظم أنحاء المناطق المعتدلة من العالم.

وتنتشر زراعته بشكل واسع في لبنان.

ويزرع أيضاً في بساتين دمشق وغوطتها وبقيّة المناطق السورية.

وذكره العلاّف في مطلع القرن العشرين من ضمن فواكه دمشق وقال: (ثم يأتي بشكل نادر من الفواكه: المشمش الهندي [الإكي دنيا]، والكرَز، وتوت فريز الذي يخرج من عشب وليس من الشجر وهو نادر الاستعمال).

أقول:

ورأيت في كاليفونيا إلى ضرب من الفريز الحبّة والواحدة منه بحجم البرتقالة المتوسّطة

وهي حقيقة لا وهم، وعندما تناولته اكتشفت أن نكهته لا تعادل مطلقاً طعمه اللذيذ في دمشق، مما ذكّرني بالحكمة القائلة: (جسم البغال وأحلام العصافير).

ولعل السبب في كبر حجمه هناك يعود إلى «الهرمونات» المضافة إليه وتسخير الهندسة الوراثيّة لجني الأرباح الطائلة، وأرجو أن لا يؤدّي هذا (اللعب) بمواصفات الطبيعة وتوازناتها في يوم من الأيام إلى القضاء على بني البشر والحيوان والنبات.

خواصّه وفوائده:

الفريز غني بالسُكّر والأملاح المعدنية خصوصاً الكالسيوم والفوسفور والحديد.

وبالڤيتامين C وقد يتفوق فيه على البرتقال والليمون الحامض.

وكذلك بالپروتين في ثمراته الصغار.

ويفيد في حالات الاصابة بالروماتيزم والنقرس وآفات الكبد وحصيّات الجهاز البولي.

ولا خوف للمرضى السكّريين من تناوله لأنه يحتويَ على السكّر الطبيعي.

ويقاوم عصيّات الالتهاب، خصوصاً عصيّة التيفوئيد.

محاذيره:

سُجّلت حالات تحسّس قليلة تجاه الفريز عند بعض الأشخاص.

وتجب الحيطة إلى غسل الفريز بالماء قبل تناوله مباشرة لأنه يستقطب الجراثيم بما يحويه من السكّر، إضافة إلى الغبار.

من أسمائه:

الفريز: يُعرّبها بعضهم عن الفرنسية بمعنى: ثمرة توت الأرض.

وتوت الأرض: تسمية حديثة معرّبة عن الفرنسية أيضاً.

والتوت الإفرنجي: تسمية عامية شامية.

والفراولة: تُطلق في مصر. قيل أنها من الافرنجية ولم أجد لها مصدراً لغوياً.

والشِلِّك: من التركية.

وبالإنكليزية : Strawberry .

وبالفرنسية : Fraise . ويروى أن التسمية منسوبة إلى أول من حمل الفريز إلى فرنسا في القرن الثالث عشر واسمه «فريزييه» .

وبالألمانية : Erdbeere .

ونداء بائعه في دمشق :

- (كلّ حبّه وقيّة يا فريز)

أقول :

النداء كناية عن ضخامة حجمه، وقد سمعته في سوق باب السريجة بدمشق ربيع ١٩٩٨م.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٧٠٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٥٤

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٩٤

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

ذاكرة المؤلف



فريز دمشق كما يباع في سوق الجمعة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

الفُستُق

Pistachio

الفستق تسمية شاملة لأنواع الفستق المعروفة عندنا بالفستق الحلبي وفستق العبيد رغم اختلاف فصيلتيهما.

فالفستق الحلبي Pistachio شجر معمّر من الفصيلة البُطميّة، قد تمتد حياته إلى قرنين أو ثلاثة، أوارقه كبيرة، وثماره عنقودية صغيرة، وهي ذات غلاف صُلب أبيض اللون مكسوّ بقشرة أرجوانية أو صفراء، وترتفع شجرته إلى علو ٥ - ٦ أمتار. وله ضروب منها:

١- العاشوري: مشهور في حلب، سمّي بذلك نسبة إلى وظيفة مالك كرمه التي كانت تحصيل عُشْر الدولة.

٢- العجمي أو الإيراني: نسبة إلى بلاد العجم أو إيران.

أمّا **فستق العَبيد** Peanut فنبات حولي من فصيلة القرنيّات أو البقليّات، يزرع لبزوره الدهنية فيعصر منها دهن صالح للطعام، ويُتَنَقَّل بها. يتراوح ارتفاعه نبتته ما بين ٣٠ و ٩٠ سنتيمتراً. وهو ذو زهرات صغيرة صفراء، وسُوَيقات تنحني نحو التربة بحيث تنضج قُرناتُهُ المتطاولة (التي يشتمل كلٌ منها على حبتين أو ثلاث) تحت الثرى.

موطنهما الأصلي وانتشار زراعتهما:

١- الفستق الحلبي:

لم يتوصّل أحد إلى معرفة الموطن الأصلي للفستق على وجه الدقّة.

ويغلب الظن أن مهده الأصلي إيران.

وعرفه الآشوريون والرومان.

ويستوطن أوراسيا وجزر الكاناري.

ودخل إلى المناطق الجنوبية الغربية من أميركا الشمالية عام ١٨٥٣م.

وتُعتبر إيران وأفغانستان وسوريا في طليعة البلدان المنتجة له.

وتشتهر به مدينة حلب في سورية وإليها نسبت تسمية بالحَلَبي .

وفي قرية «عين التينة» بجبل سنِّير بالقلمون أشجار قديمة منه .

٢- فستق العبيد :

موطنه الأصلي المناطق الاستوائية من أميركا الجنوبية . ومنها نقله البحّارة البرتغاليون إلى الشرق .

ودخل إلى إفريقيا وأوروبا ثم آسيا بعد اكتشاف أميركا الجنوبية .

وأخيراً دخل إلى الولايات المتحدة الأميركية خلال القرن السابع عشر أو الثامن عشر للميلاد .

وتُعتبر الهند والصين وإفريقيا الغربية والولايات المتحدة الأميركية أكثرَ البلدان إنتاجاً لفستق العبيد .

ودخل إلى سورية في العهد العثماني عن طريق القوافل التجارية الآتية من السودان والحبشة ، وكانتا تسمّيان : (بلاد العبيد) .

خواصّهما وفوائدهما :

الفستق الحلبي :

يحتوي الفستق الحلبي على الكالسيوم والفوسفور والحديد والنحاس . وعلى الڤيتامينين B1 و B2 .

ويؤكل نيئاً ومحمَّصاً ويدخل في ضروب كثيرة من الحلوى كالمعمول بالفستق والبوظة بالفستق ، وغيرهما .

ويُضاف إلى الأطعمة كالخروف المحشي وحشوات الكبب ، والصفيحة وغيرها .

وفستق العبيد :

يحتوي على قدر كبير من البروتينات والمعادن والفيتامينات والدهنيات والسكّر . وعلى قدر من الحُرَيرات أكبر مما يحتوي عليه السُكّر .

ويؤكل نقولاً محمّصاً أو مقلياً بالزيت بعد تمليحه أو بدون ، ويُحضَّر منه زيت نباتي يصلح للطعام وصناعة العطور والصابون .

محاذيره :

يجب مضغ الفستق بأنواعه مضغاً جيّداً حتى لا يتسبب في إضطرابات الهضم، شأنه شأن النقولات.

من أسمائه :

الفستق الحلبي :

الفُسْتُق : من العربية ووردت في المعاجم اللغوية.

واختلف الباحثون في أصل التسمية، فمنهم من يعتقد بأنها من الفارسية Pestek أو Pesteh ، ومنهم من يرجعها إلى اليونانية Pistake أو Fistachka .

ويصل الأسدي في موسوعته إلى أن اليونانية استمدّتها من الفارسية وأمدّت غيرها بها.

وبالفارسية : Pestek وبالإيرانية : پسته، وتلفظ Pesteh بمعنى (فمّ المعشوق).

وبالسريانية : فَسْتُوكُو (ܦܣܬܩܐ).

وبالكلدانية : فستقَا.

وبالإنكليزية : Pistachio .

وبالفرنسية : Pistaches .

وبالألمانية : Pistatie .

وبالروسية (بالحرف اللاتيني) : Fistachka .

وباليونانية (بالحرف اللاتيني) : Fistiki .

وبالأرمنية (بالحرف اللاتيني : Bisdag .

وبالتركية : فستق.

وبالهنكارية المجرية (بالحرف اللاتيني) : Pistacia .

وفُسْتُق العَبِيد :

في الشام : فُسْتُق العَبِيد

وفي مصر : الفُول السُّوداني.

وبالإنكليزية : Peanut : Groundnut : Pinda .

وبالفرنسية : Cacahuète : Arachide .

وبالألمانية : Erdnuß .

مما قيل في الفستق الحلبي :

ذكره البدري من علماء القرن التاسع للهجرة وأورد فيه أبياتاً من الشعر :

عن مهذّب الدين الدهّان قوله :

وفستقة شبّهتها إذ رأيتها ... وقد عاينتها مقلتي بنعيم

زبرجدة خضراء وسط حريرة ... بحقة عاج في غلاف أديم

وعن فضل الكاتب :

وفستق مستلذّ ... من بعد شرب الرحيق

حق من العاج يحوي ... زمرّداً في عقيق

وسمّى الحلبيون الفستق الحلبي : (حَبّ الفهم) .

وإليه ينسب اللون الفستقي وهو الأخضر الفاتح الضارب للصفرة .

ونداء بائع الفستق الحلبي في مدينتي دمشق وحلب :

١ - (فستق طَرِي) .

٢ - (مال حلب يا فستق) .

٣ - (كلُّو مَلان هالفستق) .

٤ - (يا فستق مملّح) .

٥ - (عاشوري هالفستق) .

ونداء بائع فستق العبيد في دمشق :

١ - (فستق سخن) وقد يختصرها إلى (ستوء سخن) .

أقول :

النداء الأول : الطَّرِي ضد القاسي .

النداء الثاني : نابت في مدينة حلب .

النداء الثالث : كلُّو مَلان : جميعه مليء وغير فارغ .

النداء الرابع : الممَلّح : المضاف إليه الملح .

النداء الخامس : عاشوري : نسبة إلى وظيفة مالك كرمه التي كانت تحصيل عُشْر الدولة ، وملتزم العُشْر أو العاشوري هو المسؤول عن تحصيل ضريبة تبلغ العُشر (١/ ١٠) من ثمن المحصول تفرض على المزارع وتدفع للدولة سنوياً ، وكان هذا النظام متّبعاً في العهد العثماني ثم أبطل .

أمّا عن فستق العبيد فأذكر أنه في مطلع الخمسينات غزا دمشق فيض من الباعة القادمين من السودان كانوا يحضّرونه بطريقة غريبة . فيقف أحدهم خلف (وجاق) من التنك أو التوتياء مرفوع فوق قائم من خشب ، وله مدخنة تصرف دخان الحطب المشتعل في الوجاق تحت الفستق ، فيبقى هذا ساخناً ولذيذاً ، ويبيعونه ضمن (بوري) من الورق .

وكان نداؤهم وهم لا يتقنون العربية جيداً : (ستُوْ سِخِن) أي فستق ساخن .

وكان أن رسمت لبائع الفستق لوحة اقتناها متحف دمشق عام ١٩٥٥م .

نزهة الأنام للبدري ١٨٦

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٣٠ ، ٥٥٤ ، ٥٥٥

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٥٦ ، ٦١

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٣٨ ، ٢٤٠

البراهين الحسّية ليعقوب ١٠٥

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٤٢

أسرار العافية لغازي ٢٢٩

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 311



لوحة بائع فستق العبيد بريشة المؤلف عام ١٩٥٥م وهي مرسومة بألوان الكواش
(من مقتنيات المتحف الوطني بدمشق عام ١٩٥٥)



الفستق الحلبي العاشوري المحمّص بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م



فستق العبيد المقلي بالزيت مع الملح بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

الفَطَائِر

Pies

الفطائر أو الفطايِر وهذه عاميّة، ومفردها فطيرة Pie ، ضرب من رقاقات العجين توضع داخلها المادة المطلوبة، ثم تلفّ حولها بأشكال مختلفة و تُخبز بالفرن.

وتتكوّن الطبقة الخارجية أو رقاقات الفطيرة من الطحين والماء والسمنة أو الدهن أو الزبدة إضافة إلى الملح، وقد يضاف إليها البيض أحياناً. تُعجن جميعها قبل إدخالها للفرن، أو قد يدهن سطحها به، أو تقلى بالسمنة أو بالزيت أو بالزبدة بدلاً عن خبْزها.

وطوّر صانع الفطائر اليوم أشكالها، فمنها المثلّثة أو المربّعة أو المتطاولة أو الإهليلجية أو المتطاولة مضمومة الطرفين أو الأربعة أطراف وغير ذلك. وقد تكون مادّتها الداخلية كاملة التغليف بالعجين ، أو مكشوفة السطح.

ومن ضروب الفطائر في دمشق:

١ - فطيرة بلحمة.

٢ - فطيرة بسبانخ.

٣ - فطيرة بجبنة.

٤ - فطيرة بزعتر. وتسمّى مناقيش.

٥ - فطيرة بالفيلفلة الحمراء الحدّة.

٦ - وتعتبر (البيتزا) نوع من الفطائر.

ومن فطائر الحلوى:

٧ - فطيرة بقشطة.

٨ - فطيرة بالجوز.

٩ - فطيرة التفّاح أو الفريز أو الدرّاق وغيرها.

ولا زال صنّاعها يتفنّنون كل يوم باختراع أشكال وأنواع منها.

ومن أشهر الفطائر في إنكلترا: فطيرة اللحمة (Steake Pie)، وفطيرة اللحمة والكلاوي

Steake & Kidney Pie . كنت أشتريها هناك من حاويات آلية متناثرة في الشوارع دونما الحاجة إلى بائع لها، وشكلها اسطواني مغلّف بالجلاتين ، تسقط ساخنة إثر وضع قطعة نقد معدنية في فرضة خاصّة بالحاوية، وكانت هذه العملة تسمى Half Crown أو Two & Six وتعني: شلنان وستة بنسات، قبل تحويل النقد الإنكليزي إلى الحساب العشري. وكانت هذه القطعة من العملة تعادل في الستّينات نحو ليرة وربع الليرة من عملتنا السورية.

محاذيرها:

محاذير الفطائر عندنا تتوقّف على أمور ثلاثة:

١- نظافة صنعها وعرضها: فكم من الصنّاع لا يبالي بنظافتها أو نظافة يديه وأدواته، ورغم أنها ستدخل بيت النار وسيقضى على الجراثيم فيها، إلا أن المشكلة تبدأ بعد خروجها وملامستها للأيدي والوسط الخارجي. ثم كم من المحلات تعرضها مكشوفة ؟

٢- تخزينها: قد تبقى عدة أيام في حاوية العرض (اللجام) قبل بيعها مما قد يعرّضها للفساد والتفسّخ، ويلجأ البعض إلى إخفاء هذا العيب أو (الغش) بإعادة تسخينها. ويكفي أن نلقي نظرة على بعض المحال في المناطق الشعبية من المدينة لنتأكد من صحّة ذلك.

٣- نوعية المادّة: كاللحمة أو الجبنة أو القشطة المستعملة، وهل هي طازجة ؟

من أسمائها:

الفطائر: من العربية الفصحى ومفردها: فَطِيْرَة.

والفطايِر: عاميّة على ألسنة الناس في بلاد الشام.

والفطيرة بالإنكليزية: Pie .

وبالفرنسية: Tourte : Chausson وفطيرة الحلوى Galette .

وبالألمانية: Torten و Torte و Pfannkuchen .

ونداء بائعها في دمشق:

يقول العلاّف في كتابه دمشق في مطلع القرن العشرين: (فإذا بلغت السنجقدار فترى في

مدخل سوق الحميدية بائع الفطائر ينادي: «إكْسِر الصَفْرَةَ وصلي على النبي، فطيرة بقشطة، فطيرة بلحمة، فطيرة بجبنة، بمَتْلِيك»، والمَتْلِيك ينقص قليلاً عن ثلث القرش، في التعامل البلدي، وهو يحوي خمس نحاسات، وكل نحاسة كانت كافية لإرضاء الصغير الذاهب إلى المدرسة، أمّا الكبار من الطلاب فعلى الأقل كان يأخذ المتليك، وقلّ من حظي بالمتليك من الأولاد حين ذهابهم للمدرسة).

أقول:

إكْسِر الصَفْرَةَ: الصَفْرة عربية معجمية تعني: الجَوْعة وخلو البطن من الطعام، و إكْسِر الصَفْرَةَ: تخلّص من هذا الجوع بتناول فطور الصباح.

والمتليك والنحاسة والقرش من عملات العهد العثماني في ولاية سورية.

أما اليوم فلا نداء نسمعه لبائع الفطائر في دمشق.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٧٤

قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ٩٩

ذاكرة المؤلف

الفَلافِل

« El-Falafel »

الفلافل، أكلة شعبية في مصر وبلاد الشام. تتّخذ من الفول اليابس يليَّن بنقعه بالماء ثم، يقشّر، بعدها يُسلق ويُهرس، ثم يُتبّل بالملح والبهار والكمّون والبصل والفليفلة الحمراء والفلفل الحارّ، وقد يضيف البعض مسحوق الحمّص.

وتُصنع من هذا الخليط أقراص مستديرة بواسطة قالب معدني خاص، ويثقب الصانع باصبعه القرص من منتصفه ويضيف إلى وجهه حبّ السمسم، ثم يسقطه في مقلى الزيت الغالي، وقد يرش «السمّاق» بعد النضج كمحمّض إضافي حسب طلب الزبون.

ويلجأ البعض إلى الغش بإضافة كسرات الخبز اليابس إلى تتبيلة الفلافل.

وغدت «ساندويشة الفلافل» طعاماً شعبياً، وتتكوّن من قرص أو اثنين من الفلافل المفتّتة داخل رغيف الخبز، ويضاف إليها مفروم البقدونس والبصل واللبن والطحينة وحمض الليمون.

ولا زلت أذكر محل «فلافل التجهيز» برأس طلعة مدرسة التجهيز الأولى، «وفلافل المعرض» وغيرهما. إذ كانت هذه الأكلة طعامنا المفضّل أيام الدراسة والإفلاس المتزامنين.

وما كان ألذّها وثمنها (ربع ليرة) فقط.

وكانت السندويشة في حقبة الخمسينات رغيفاً مرقّداً من الخبز فيه مهروس الفلافل وفوقه الخليط المؤلّف من البقدونس والبصل المفروم والخسّ والبندورة واللبن والطحينة ويضع قطرات من سائل ملح الليمون (حمض الليمون) - المخرّش لمخاطية المعدة والأمعاء - توفيراً لثمن الليمون الطبيعي، ويقسّم البائع هذا الرغيف إلى أربعة أقسام متساوية يطبّقها فوق بعضها البعض.

وتفنّن بعض صانعيها مؤخّراً بأشكال الفلافل فجعلوها مربّعة أو مثلّثة أو مستطيلة أو معيّنة إلى جانب المستديرة. وقد يسكب بعضهم فوقها سائل عند تقديمها للزبون ضمن كيس من الورق، وعند السؤال عن ماهيّة هذا السائل يجيب «وعلى ذمّته»: ڤيتامينات ! ؟

كما صارت هذه السندويشة تقدّم ساخنة في بعض المحلات.

منشؤها الأصلي:

يعتقد الأسدي بأن الطعميّة (الفلافل) نشأت أولاً في مصر، ومن هناك جلبها مهاجرو فلسطين إلى لبنان وسورية.

خواصّها وفوائدها:

لا أعتقد ببقاء أية خواص مفيدة في خليطة الفلافل نفسها بعد تعرّضها للقلي في الزيت ذي الحرارة الشديدة التي تفوق (١٠٠) درجة مئويّة.

والفائدة الوحيدة تكمن في المواد النباتية الطازجة التي تضاف إلى السندويشة.

محاذيرها:

لقد تبدّل طعم الفلافل كثيراً في أيّامنا، واختفت نكهتها القديمة المشهّية، وغدت عبئاً ثقيلاً على الهضم في المعدات الحسّاسة، وصارت تؤدّي إلى النفخة واضطرابات الكولون، ولم تكن كذلك من قبل.

ولعل السبب يرجع إلى استبدال الزيت القديم الطبيعي وأشباهه بالزيوت المهدرجة؟ أو نتيجةَ الغش في موادّها بغية الكسب الزائد.

أم لأننا بلغنا من العمر عتياً؟

من أسمائها:

الفَلافِل، و أم الفلافل: اسم يُطلق في بلاد الشام. سمّيت بذلك لاحتوائها على الفلفل الحار الذي (يُفَلفِل) آكله من حرّه.

أمّا اليوم فلا يضيفون إليها الحرّ إلا بالحدّ الأدنى، أو قد لا يضيفون.

وهي الطَعْمِيَّة: في مصر.

ويُطلق عليها البعض في الشام ممالحة منهم اسم «الڤيتامينات».

ويُسمّونها بالإنكليزية والفرنسية كالعربية: Falafel.

ونداء بائعها في دمشق :

١ - (فَلافِل فَلْفَلوكي) .

٢ - (فلافل يا ناس، أم الفلافل والبهارات) .

ومن النداءات التي ما زالت عالقة في ذاكرتي نداء بائع الفلافل عند موقف باص الحجاز، أيام كنت طالباً في الجامعة، فما أن تمرّ أمام دكّانه فتاة جامعية هيفاء حتى ينادي بصوت موسيقي مرتفع : (أرمِش، أرمِش)، والكناية فيه واضحة . وأرمِش عامية دمشقية من الفصحى (قَرْمَشَه) أي أفسده والشيء جمعه . غير أن الدماشقة يستعيرون هذه اللفظة فيطلقونها ممالحة على أكل الشيء اليابس كالخبز المحمّص وما يرافقه من صوت تكسّره عند المضغ .

أقول :

النداء الأول : فلفلوكي بمعنى أضافوا لكِ الفلفل والبهار الحارّ .

النداء الثاني : تكرار لاسم الفلافل .

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٥/ ٢٧٥، ٦/ ٨٩

قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ٣٤

قاموس المنجد في اللغة، المصدر الثلاثي (قرم)

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

يا شام لكيّال ٣١٩

ذاكرة المؤلف



مطعم شعبي في مدينة حلب يقدّم الفلافل إلى جانب بقية الأطعمة الشعبية
من الحمّص بالزيت والمسبَّحة والفول والبيض وخلافها
(عن بطاقة بريدية صادرة بدمشق خلال النصف الثاني من القرن العشرين)

الفُلَيْفلَة

Green Pepper

بقل نباتي سنوي عشبي من الفصيلة الباذنجانية يزرع لثماره، والفليفلة تؤكل خضراء أو مطبوخة أو تابلاً حرِّيفاً، ولها ضروب كثيرة منها الفليفلة الحلوة والفليفلة الحارّة، الفليفلة إمّا خضراء اللون أو حمراء، وقد تكون على شكل قرون رفيعة متطاولة أو مكوَّرة بشكل غير منتظم.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

الموطن الأصلي للفليفلة أمريكا الجنوبية وخصوصاً البرازيل.

وانتقلت إلى بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط عن طريق أوروبا.

خواصّها وفوائدها:

الفليفلة غنية بالڤيتامينين A و C. وكذلك بمادة الكلوروفيل.

وتحتوي على الماء والپروتين والدهن وماءات الفحم.

محاذيرها:

يُحذّر من الإفراط في تناول النوع الحارّ منها لأنه يسبّب اضطرابات في الجهاز الهضمي إضافة إلى التهاب غشاء المعدة، والإمساك، والبواسير.

من استعمالاتها:

تُضاف الفليفلة إلى عديد من المأكولات كتابل ومنكّه ومقبّل، خصوصاً «الرزّ الصيني».

والخضراء الحارّة أو الحلوة تُحشى وتطبخ كالكوسا محشي وهي أكلة مشهورة في اسطنبول، و يُحضّر منها «اليلنجي» أو تؤكل خضراء كمقبّلة أو كمخلّل.

والحمراء الحارّة أو الحلوة تضاف إلى «المحمّرة» و«الكبة النيّة» أو تؤكل طازجة.

ومخلّل الفليفلة من أشهر المخلّلات، وأعمّه ما صُنع من قرونها الرفيعة المتطاولة، الخضراء، الحلوة أو الحارّة.

ويمكن استعمال الكروية منها للمخلّل أيضاً.

ولمخلّل الفليفلة المحشيّة شهرة واسعة، ويُحضّر بحشو الفليفلة الكروية بمفروم الزهرة والملفوف والجزر والكرفست والخيار والفليفلة الحمراء والثوم.

وتُيبّس الحمراء الحارّة وتطحن وتختزن لاستعمالها مع الطعام في غير أوانها.

ويشتهر في حلب «خبز الفليفلة» وهو ضرب من الفطائر المخبوزة بالفليفلة الحمراء الحارّة ويرشّون عليها الزيت ودبس الرمّان وعصير البندورة ومفروم البصل والملح والكزبرة اليابسة والكمّون.

من أسمائها:

الفُلَيْفِلَة: تسمية شامية حديثة لم يرد ذكرها في المعاجم اللغوية القديمة.

ويلفظونها في حلب: الفَلْيِفْلة.

الفِلْفِل والفُلْفُل والفلفلة والشطة: تسميات تطلق في مصر. سميت بذلك لأن كثيراً من أنواعها حريف الطعم.

وبالإنكليزية: Green Pepper وهي الفليفلة الخضراء، و Red Pepper وهي الفليفلة الحمراء أو الشائعة.

وكلمة Pepper تحمل معنى الفلفل. أمّا Paprika فهي الفلفل الأحمر.

والفليفلة بالفرنسية: Piments و Poivrons.

وبالألمانية: Grüner Pfeffer وهي الفليفلة الخضراء، و Roter Pfeffer وهي الحمراء وتعرف أيضاً باسم Paprika.

ونداء بائعها في دمشق:

١- (للكَبِيْس هيّه الفليفلة).

٢- (خيار مكبّس يا فليفلة عبّي الأطْرَميز).

٣- (حلوة وحَدّه يا فليفلة).

أقول:

النداء الأول: الكبيس هو المخلل، وهيّه عامية هذه.

النداء الثاني: خيار مْكبّس: تشبيه للفليفلة بمخلل الخيار، وعبّي الأطْرَمِيْز: المقصود إملأ القطرميز من مخللها.

النداء الثالث: حلوة وحَدّه: أي أن البائع يملك النوعين منها، الحلو والحار.

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١١٠ ، ٥٣٥

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٨٩

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٦٦

أسرار العافية لغازي ١٨١

موسوعة Grolier

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 312



فليفلة دمشق بأنواعها الخضراء والحمراء والحلوة والحارّة
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

الفُوْل

Broad Bean

الفول نبات عشبي سنوي زراعي مشهور من الفصيلة القرنية والقبيلة الفراشية، تؤكل قرونه الخضر مطبوخة وكذلك حبوبه. وله ضروب كثيرة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

عُرف الفول في عصور ما قبل التاريخ، وقيل كان ينبت في مصر وجزيرة العرب.

ويعتقد بأن موطنه الأصلي منطقة بحر الخَزَر.

وكان اليونان القدامى (الأغارقة) يلقون بحبّات الفول المصري الخضراء الصغيرة في صناديق الاقتراع بدلاً عن الورق المستعمل اليوم.

كما كانوا يأكلونه بقشوره.

وقدّسه الرومان واستعملوه في صلواتهم.

وكان الخبز يُحضّر من طحينه عند بعض الأقوام.

ولا زال من أعم أنواع الحبوب الخضراء في عدد من بلدان أوروبا.

وتنتشر زراعته في آسيا وحوض البحر الأبيض المتوسط.

وتنبت منه أنواع مختلفة في أمريكا.

ومن أهمّ ضروبه فول الصويا Soybean . ويحتوي على قَدْر كبير من البروتين والمواد الدهنية، وهو مصدر هام من مصادر الزيت.

ويُزرع الفول في غوطة دمشق.

خواصّه وفوائده:

يعتبر الفول من أهم المواد المغذيّة بعد اللحم والبيض.

وهو من النباتات الغنيّة بالپروتين، والنشويات، والڤيتامينين B1 و B2 وكمية أقل من

الڤيتامين PP، وكذلك أملاح الفوسفور والكلس والحديد والمغنيزيوم والصوديوم والپوتاسيوم.

لكنه فقير بعض الشيء بالمواد الدهنية والحموض الآمينية.

وتتركّز الڤيتامينات ومادة الكلوروفيل في قشره الأخضر، وعلى الرغم من كونه عسر الهضم بعض الشيء، إلى أنه يمنع الإمساك ويُخفّف من روائح الجسم.

أمّا الفول اليابس ففيه قيمة غذائية كبيرة.

محاذيره:

قد يؤدي الاكثار من تناول الفول الأخضر غير المطبوخ إلى انحلال الدمّ بالفول، ويقال للمصاب به بالعاميّة: «مفْوَلْ»، حيث تنحلّ فيه الكريات الحمراء. وقد تحدث نفس الأعراض لمن يكون لديه حساسية على الفول. وعند قلّة من الناس نتيجة تناول الفول اليابس أو المطبوخ.

من أسمائه:

الباقلّى، والباقلاء، والجَرْجَر، والجُمَّى: وكلها تسميات عربية.

والفُول: معرّبة من الفارسية «فُول» كالعربية.

ويقال له بالعراق: الباجلاّ.

وبالسريانية: سفَرْكو (ܦܩܪܟܐ) بمعنى الباقلّى.

وبالإنكليزية: Broad Bean و Windsor Bean.

وبالفرنسية: Fèves.

وبالألمانية: Bohne.

مما قيل فيه:

ذكره البدري في القرن التاسع الهجري تحت اسم «الباقلاء».

كما أورد بعض ما قيل فيه من الشعر، ومنه لطائف بديع بن وكيع في قوله:

لي نحوَ ورد الباقلا　　　لحظ سباني بالدعج

كأنما بياضه　　　يلوح في ذاك البلج

خواتم من فضّة بها فصوص من سبج

ومن مجون ابن العطّار الدنيسري :

شاقني حارس فول زهره حاكى عيونك

وابتغى التعريض قلنا لعن الله قرونك

وتُلقّب العامة الفول بـ «مسمار البطن» لأنه يولّد الشعور بالامتلاء لفترة طويلة. وكذلك: «لحم الفقير» لاحتوائه على نسبة مرتفعة من المواد الغذائية.

وتشتهر في مصر «سندويشة الفول» التي يتمالح بها الكوميدي المصري (سمير غانم) فيقول: سندويتشة الفول ديَّه، حتاكلها الساعة سبعة الصبح، تروح آفلة لسبعة بالليل، والكناية في ذلك أنها وجبة ثقيلة تشبع لفترة طويلة.

ومن ممالحة الدماشقة أن الرجل مستعدّ لطلاق زوجته إذا سألته أيام الفول ماذا سأطبخ اليوم ؟ لأنه من الطبيعي أن لا تسأل لكثرة أكلات الفول وتوفّره في موسمه وعشق الدمشقيين له ومعرفتهم بمنافعه...

ومن أمثالهم: (بياكل فُول وبيرْجَع للأصول): بمعنى أنه مهما حاول الظهور بمظهر مغاير فلا بدّ أن يعود لأصله، وعندي أن إقحام اسم الفول ليس أكثر من ضبط للقافية.

ومن الأمثال أيضاً: (فُولِه وانأسموا) يطلق على شخصين متشابهين بالخَلْقِ والخُلُق.

و(لا تقول فُول ليصير بالمَكْيُول): دعوة للتريّث والتأني وعدم الإسراع في شيء حتى يصبح مضموناً.

و(يلي باعك بالفول، بيعه بالأشور): من استهان بك فاستهن به ولا تجعل له منزلة.

ومن دعاء الأم لابنها (يخلّيلي هالطول، متل قرن الفُول).

ومن تهكّماتهم (تضرْب بهالطول، متل عرق الفُول، كل ما هبّ الهوا بِمِيل).

من استعمالاته:

الفول الأخضر: تُحضرّ منه طبخة «الفُوليّة» وتتألف من الفول وقشره الأخضر وقطع اللحم والكزبرة، ويُصبّ فوقهااللبن المتوَّم. وهي فُوليّة حلب.

أمّا فوليّة دمشق فقوامها: الفول وقشره وأضلاع السلق وقطع اللحم المسلوقة والكزبرة والثوم، وتؤكل بجانب الرزّ.

ويُطبخ حبّه بالزيت، وأحياناً مع قشره عندما يكون طرياً وصغيراً، ويُعرف «بالفول المقَلّى».

وتتّخذ منه الطبخة الشهيرة في سورية: «الرزّ بفُول». وتكثر هذه الطبخة في شهري آذار ونيسان وهما موسم نزول الفول إلى الأسواق.

كما تُحضرّ منه أكلة: «البرغل بفُول».

وكذلك: «الشرحات بالفول» وعلى وجهها اللبن.

و«مفركة الفول» بالبيض واللحم، تحضرّ بالسمنة أو بالزيت.

وأيضاً «الكبّة المشمشيّة»، وهي الكبّة اللبنية المضاف إلى لبنها الفُوليّة.

كما يُحضرّ منه أخضراً «الفول المدمَّس»، وهو غير الفول المدمّس بالحبّ اليابس.

ويوضع حبّ الفول الأخضر المقشّر على وجه الألماسيّة (الحليب المطبوخ مع السكّر وقليل من النشاء)، وكذلك على وجه الحبوب المطبوخة (أنظر التسمية).

الفول اليابس: يُحَضّر منه «الفول النابِت» بسلقه بالماء الغالي ويؤكل مغموساً بالملح والكمّون بعد إزالة قشرته.

أو بوضعه في جرّة محكمة السدّ تترك طوال الليل بجوار النار الهادئة داخل إقميم الحمّام - حمّام السوق طبعاً - فيتم نضجه واستواؤه.

ويكثر الفُول النابت في بسطات العيد، ويقدّم للأطفال في صحون صغيرة وزبادي مترعة بمرقه مع الكمّون والحامض.

كما تُشرب مرقته بعد إضافة الملح والكمّون أيضاً، وأحيانا بضع قطرات من الليمون.

ويتّخذ منه الطبق الشعبي المشهور: «الفول المُدَمَّس»، ومعنى المُدَمَّس لغوياً: المغطّى والمدفون والمخبّأ، سمي بذلك لأنهم يحضرّونه نابتاً داخل الإقميم كما ذكرت. ويتألف المُدَمَّس من الفول اليابس المسلوق والزيت وقطع البندورة ومفروم البقدونس والبصل والثوم وعصير الليمون الحامض، وقد تُضاف إليه بضع حبّات من الحمّص المسلوق دعماً للطعم والمنظر.

ويضاف مسحوقه إلى «الفلافل».

ومن ذكريات اليُفع التي لا تُنسى محل «مجيد الفوّال» في (نزلة القرَماني) بدمشق وزبديّة الفول المدمّس الكبيرة عنده، والتي ما أن استهلكت نصفها حتى رفعها من أمامي فصحت به: (بس لِسَّاتني ما خلّصت !) فضحك وقال: بدِّي صلّحها. وضحك أيضاً لجهلي بالطقوس من كان في دكانه من الزبائن، ثم أضاف إليها الفول وتوابعه كأكرم كرماء العرب، ومن (تنكة) كبيرة أغدق فوقها الزيت الذي كان (يبَقْبِق) عند خروجه منها.

ونداء بائعه في دمشق:

١- (يا فَوّاله يا فُول).

٢- (يا فَوّالة مال الشام يا فَوّالة).

٣- (بلدي هالفول).

٤- (طلِّعت إيدو هالنابت).

٥- (نابِت نَبَت، نابِت نَبَت).

٦- (يا اللّه والريحة بالجلَّب يافول، على مال كفرسوسة يا فَوّالة، هادا للحليب يا فُول).

٧- (العشرة بورقة يا فوّاله).

ومن نداءات بسطات الفول النابت في العيد ما ذكره الباحث منير كيّال:

٨- (النابت نبت يا ولِيْد، هلأ استوى اللوز يا ولِيْد، طلعت إيدو هالنابت طاب أكله يا ولِيْد، يلي ما بياكل نابت مالو عيد).

أقول:

النداء الأول: يا فَوّالِه تحوير لاسم الفول للحفاظ على الجرِس الموسيقي للنداء.

النداء الثاني: نفس شرح النداء الأول.

النداء الثالث: واضح المعنى.

النداء الرابع: طلِّعت إيدو أي ظهر رشيمه نتيجة النقع الطويل في الماء حتى يصبح طرياً.

النداء الخامس: نابِت نَبَت: أي ظهر رشيمه كنفس المعنى السابق.

النداء السادس: يا اللّه والريحة بالجلَّب: أي أن الفول الوارد من خارج غوطة دمشق له

رائحة سيئة. وهادا للحليب: أي للألماسية التي ذكرتها قبل قليل.

النداء السابع: العشرة بورقة بمعنى كل عشرة أرطال أو كيلويات من الفُول بليرة. و«الورقة» أو «الورقة السوري» بالمفهوم الشعبي هي الليرة السورية الواحدة.

النداء الثامن: تكرار لمجموع النداءات السابقة.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٨١

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٥٣

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٨٨

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ١٠٥

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

اللباب (قاموس سرياني عربي) ٨٣١

الغذاء لا الدواء ٢٢٧

أسرار العافية لغازي ١٤٨

موسوعة المورد الحديث

موسوعة Grolier

معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ١٢٢

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥، ٢١١

معجم درر الكلام لكيّال ١٧٢، ١٨٧، ٢١١، ٢٨٣، ٢٨٨، ٢٨٩.

رمضان في الشام لكيّال ٢٠٧

يا مال الشام لترجمان ١١٧

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 300



الفول الأخضر البلدي كما يباع في سوق الجمعة بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م

حرف القاف

القثّاء

قصب السكّر

القَصَب مَصّ: أنظر قصب السكّر.

القضامة والبزر

القَيْمَق: أنظر البُوظَة.

القثّاء

Egyptian Cucumber

نبات عشبي حولي من من الفصيلة القرعيّة، ومن هذه الفصيلة أيضاً الخيار والبطيخ الأصفر وغيرهما، ولها ضروب.

ومنها الرفيعة الطويلة ومنها القصيرة الثخينة.

وتؤكل خضراء مع السلطة أو الجبنة أو اللبنة، ويتّخذ منها المخلّل.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

لا تتوفّر عن موطنها الأصلي أية معلومات.

لكنها تنمو في المناطق المعتدلة والاستوائية في مختلف أرجاء العالم.

وذكرها (الفارس دارڤيو) قنصل فرنسا في حلب عام ١٦٨٣م، وقال أنها كانت متوفّرة في الأسواق وسعرها رخيص.

وتزرع في غوطة دمشق.

وكنت في صغري أجنيها بريّة من منطقة «حاصبيا» في جبال لبنان الجنوبي، وكانت تغطيها طبقة من الزَغَب أزيلها باصبعي، وأطيبها ما كان صغيراً لم يكبر بعد.

خواصّها وفوائدها:

تتشابه القثّاء في خواصّها مع خواص الخيار.

فهي تسكّن العطش وحرارة المعدة.

وتدرّ البول فتحلّ الحصى والرمال في الجهاز البولي.

محاذيرها:

نفس محاذير الخيار. أنظر الخيار

من أسمائها:

القِثّاء والقُشْعُر: تسميتان عربيّتان.

وبعاميّة الشام: المقْتى والقتّي، وهما مشتقّتان من القِثّاء. وأيضاً: العَجُّور.

وبالعامية الدمشقية: إتّه.

وفي مصر: العَجُّور والفَقُّوص وعبّد اللاوي.

وبالفرعونية: قت، أو قات (وهي غير نبات القات في اليمن).

وبلهجة لبنان: مقْثَة، ومِقْثِي، وعَجُّور.

وفي المعجم: الفَقُّوس هو البطيخ الأخضر أي الشامي، ولكن بالاستعمال الحديث: ضرب من القِثّاء، ومنه الشُعْرُورة: وهو القِثّاء الصغير، والضَغَابيس: صغار القِثّاء ومفردها: ضُغْبُوس. وعبد اللاوي: هو العَبْدَلِيُّ والعَبْدَلاويُّ، قيل انه منسوب إلى عبد الله بن طاهر والي مصر عن المأمون في العهد العبّاسي.

وبالسومرية: قَشو.

وبالسريانية: قاطُوثو (ܩܛܘܬܐ) و: مقَطيُو (ܡܩܛܝܐ).

وبالكلدانية: قطوثا.

وبالإنكليزية: Egyptian Cucumber بمعنى: الخيار المصري.

وبالفرنسيّة: Concombres Egyptien بنفس المعنى الإنكليزي.

وبالألمانية: ägyptische (Gurke) ونفس المعنى الإنكليزي.

مما قيل فيها:

ذكرها البدري في القرن التاسع للهجرة.

وأورد بعض ما قيل فيها من أشعار.

فعن ابن المعتزّ:

أنظر إليه أنابيباً منضّدة ... من الزبرجد خضرا ما لها ورق

إذا قلبت اسمه بانت محاسنه ... وصار مقلوبه إني بكم أثق

وعن ابن خطيب داريّا :

شبهت حين بدا الفقّوس مبتهجاً على الرياض وحب فيه ماسور

مخازن من لجين لُفَّ ظاهرها بسندس حشوها حبات كافور

ومن التوريات : (كمان هون في خيار وفقّوس) أي : وهل هنا أيضاً يميّز بين فلان وفلان ؟
و(طول عمرها القثّايةِ عوجا) يعني : تقال لمن كانت طبيعته الضرر أو عدم الاستقامة المعنوية . أو أن الشغلة خربانه من يوم يومها ولا يمكن إصلاحها .

ونداء بائعها في دمشق :

(طَرِيِّه وبارده يا إتّه ، على ضوء الأمَرْ مَدّت هالإتّه بتبلّ الألْب) .

أقول :

على ضوء الأمَرْ مَدّت هالإتّه : من المعروف أن القثّاء تنمو وتمتدّ في ضوء القمر . ويتبلّ الألْب أي : تنعش الفؤاد .

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٦٠

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٧٧

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ١٥٤

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ١٠١١

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٠٠

معجم الألفاظ العاميّة لفريحة ١٧٣

قاموس التداوي بالأعشاب ٢٣٢

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥

معجم درر الكلام لنَبّال ٢٨٧

يا مال الشام لترجمان ١١٨

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 297



قثّاء الغوطة وبساتين الشام بعدسة المؤلف ربيع عام ١٩٩٨م

قَصَب السكّر

Sugarcane

نبات عُشبي مُعمِّر من الفصيلة النجيلية يزرع لاستخراج السكّر من سوقه. ويتراوح ارتفاعه ما بين ثلاثة أمتار وثمانية أمتار، ولا يزيد قطره على خمسة سنتيمترات، وأحياناً أكثر.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يُعتقد بأن الموطن الأصلي لقصب السكّر «غينيا الجديدة».

ومنها انتشرت زراعته تدريجياً إلى جنوب المحيط الهادي وجنوب شرق آسيا والهند، ثم انتقلت إلى الصين وبلدان حوض البحر الأبيض المتوسط. وبقيّة المناطق الاستوائية وشبه الاستوائية من العالم.

وهناك رأي يقول: يحتمل أن منشأه كان في أودية شمال شرق الهند أو في منطقة المحيط الهادئ الجنوبي. ثم انتقل إلى الأصقاع المجاورة.

وبدأت زراعته في مصر في عهد الفتح الإسلامي.

وأدخله العرب إلى أوروبا عن طريق الأندلس.

ثم حمله كريستوف كولومبس إلى العالم الجديد عام ١٤٩٣م.

وأنشئ أول مصنع للسكّر في نصف الكرة الغربي عام ١٥٠٩م.

وحوالي العام ١٥١١م انتشرت زراعة قصب السكّر في كوبا، وفي الفترة نفسها في غالبية جزر الهند الغربية وفي المكسيك والبرازيل وبيرو أيضاً.

ويُزرع اليوم في الساحل السوري.

خواصّه وفوائده:

يحتوي قصب السكّر على نسبة عالية من السكّر العادي (Sucrose)، إضافة إلى عدد من الڤيتامينات منها: B2 (Riboflavin)، و B6 (Pyridoxine)، و PP (Niacin)، و H (Biotin).

محاذيره :

لا يسمح بتناوله للمرضى المصابين بالداء السكّري لاحتوائه على نسبة عالية من السكّر .

من أسمائه :

قَصَب السكَّر : تسمية فصيحة مستمدّة من شكله كالقصب ومن مخزون السكّر فيه .

والسكَّر كلمة عربية استمدتّها الفرنسية فقالت : Sucre ، وبالإنكليزية : Sugar ، وبالروسية (بالحرف اللاتيني) : Sakhar ، وباليونانية : Zakhari : Ζαχαρη ، وبالأرمنية (بالحرف اللاتيني) : Chakar ، بالهنغارية (بالحرف اللاتيني) : Tsoukor .

والمُصَّان : تسمية عربية فصحى مستمدّة من مَصّه لتذوّق محتواه من السكّر .

والقَنْد : معرّبة عن الفارسية .

والقَصَب مَصّ : تسمية عاميّة شائعة على ألسنة الناس .

والقَصَمَص : تسمية منحوتة من (القَصَب مَص) .

وبالسريانية : قَنيو دْشُكَر (ܩܢܝܐ ܘ ܫܟܪ) بمعنى : قصب السكّر .

وبالفارسية : كَنْد .

وبالكردية قَنْد .

وباليونانية : Zakharokalamon : Ζαχαροκαλαμον .

وبالإنكليزية : Sugarcane .

وبالفرنسية : Canne à Sucre .

وبالألمانية : Wuckerrohr .

مما قيل فيه :

ذكره البدري في القرن التاسع للهجرة من بين نباتات دمشق .

كما ذكر بعضاً من الأشعار التي قيلت فيه ومنها :

قول خليل بن الفرس :

سبحان من أنبت في أرضه ما بين شوك وجلا فيها

أنبوبة مملوءة سكّرا قد كان ماء وحلا فيها

وكتب البدري نفسه يستدعي بعض الإخوان في شهر رمضان إلى غيط قصب:

في قصب السكّر لي ذوق سريع ما اقتضب
شبّهته بأهيف قد رقّ عشقاً وانتصب
واصفر جسمه لذا أرخى له خضر العذب
فقم لوصل قطعه واسع له أخا الأرب
في الصوم قبل العصرا ن ذا لأعجب العجب

من استعمالاته:

يُستخرج منه السكّر في المعامل المتخصّصة.

ويستعمل أيضاً لصناعة العسل.

وقصب السكّر المألوف في دمشق ذو لون بنفسجيّ غامق ضارب للسواد أحياناً، ولم أر إليه أطول من مترين، وشكله يشبه شكل القصب العادي إلا في اللون، وهو مثله مُقسّم إلى عُقد أو سلاميّات مستعرضة. ويباع إمّا بالقصبة الكاملة، أو بالسلاميّة المقطوعة تُقَشَّر بالسكّين وتُلاك بالأسنان ثم تُمصّ لالتهام السكّر منها.

ونداء بائعه في دمشق:

تذكر الكاتبة السيدة سهام الترجمان نداء لم نعد نسمعه اليوم في دمشق وفيه:

(تعا مُصّ، مُصّ هالقَصَبْ مَص).

أقول:

نداء عادي ليس فيه أكثر من دعوة للشاري لمَصّ هذا القَصَب.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ٢١٠

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٦٣
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٧٠٦
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٢١٢
اللآلىء السريانية لأسمر ١٩٨
معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ١٢٩
غرائب اللغة العربية لنخلة ١٣٧ ، ١٤٦ ، ٢٤١
أسرار العافية لغازي ٢١٧
يا مال الشام لترجمان ١١٥
ذاكرة المؤلف
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 294

القَضَامه والبزْر

Roasted Seeds & Chick-Pea

موالح محمّصة تؤكل للتفكّه، وتُعتبر من تسالي الناس في دمشق خصوصاً في السيارين ودور السينما والسهرات.

و(**القَضَامة**): عبارة عن مُحَمَّصِ حب الحُمّص في محل يدعى المَحْمَص. وتُحَمَّص القضامة والبزر داخل جهاز معدني حراري، وتُعرضان للبيع بالوزن في الدكاكن ضمن غرابيل.

والقضامة في دمشق على أنواع:

١- الإسطنبولية: وهي القضامة البيضاء مع قشرتها، تُحمّص بلا ملح.

٢- المُمَلَّحَة: وهي الإسطنبولية المغلّفة بالملح.

٣- البيضاء: تسمية أخرى للقضامة الإسطنبولية.

٤- الصفراء: ضرب من الحمّص المقشور ذي اللون الأصفر، وتحمّص بدون ملح. واسمها في حلب: (القضامة المجوهرة).

٥- المُغَبَّرَة: نفس الصفراء وتغلّفها طبقة رقيقة من الملح.

٦- القضامة على سكّر: تُغلّف بطبقة من السكّر الصلب الأبيض أو الملوّن بلون الزهر.

٧- النَّعُّومه: طحين القضامة الصفراء يُتفكّه به الأطفال كالسُفُوف. وتباع ضمن قمع من الورق، وكنّا صغاراً نصنع ملعقة ورقيّة صغيرة نتناول بواسطتها هذا السُفُوف.

٨- القضامه المكسَّرة: ما افلقت حبّاتها إلى نصفين، وتباع بثمن رخيص وهي اليوم قليلة في دمشق.

٩- القضامة المُحَمَّرَة: وهي القضامة الصفراء المغلّفة بالفليفلة الحمراء الحارّة، ودخلت حلب من مدينة «أورفة» التركية، لذلك يقال لها: القضامة الأورفه ليّه.

١٠- وهناك القضامة الفحلة: وهي ذات الحبّات الكبيرة.

١١- القضامة المَعَجْزِه: تسمية شعبية أطلقها الناس على القضامة الصغيرة القاسية تشبيهاً لها بالشاة العجوز ذات اللحم القاسي. وهي لا تؤكل لقساوتها.

أمّا (البِزْر): فيتّخذ من البطيخ الأحمر أو اليقطين أو دوّار القمر. وله في دمشق ضروب كثيرة منها:

١- البزر الصغير ذي اللون البنّي: يتّخذ من بزر البطيخ الأخضر ويحمّص مع الملح.

٢- البزر الأسود الكبير: بزر البطيخ الأخضر أيضاً ولكن من نوع آخر.

٣- البزر الأبيض: من اليقطين أو الكوسا الكبيرة.

٤- البزر الأحمر: ويُعرف بالبزر الإيراني، وحبته كبيرة ذات لون ضارب للحمرة.

٥- بزر دوّار القمر: من زهر (دوّار القمر) وهو نبات (عبّاد الشمس).

موطنهما الأصلي وانتشار تصنيعهما:

معظم هذه الموالح مستمدّة من الصين.

ومن هناك عبرت غرباً إلى منطقة حوض البحر الأبيض المتوسّط.

ومنها إلى بعض بلدان أوروپا.

وتناولتُ القضامة في تركيا وقبرص واليونان، والبزر أيضاً.

خواصّهما وفوائدهما:

لا خواص للقضامة ولا فائدة منها إلا في أمرين:

أولهما أن القضامة الصفراء تمتصّ فرط الحموضة من المعدة.

وثانيهما: إلهاء من يبطل التدخين عن تذكّر السيكارة.

وتدخل القضامة في خليطة الزعتر.

وقد تُغَش بمدقوقها الفلافل.

وقد يوصف بزر اليقطين نيئاً كطارد للدودة الوحيدة.

محاذيرهما:

قد تسبّب القضامة عُسرة الهضم والعطش عند بعض الأشخاص، خصوصاً إذا تناولوا المملّحة منها بكميّات كبيرة.

وينطبق على البزر من المحاذير ما ينطبق على القضامة.

من أسمائهما:

القُضَامة: عربية مشتقّة من قضم الشيء قضماً أي: كسره بأطراف أسنانه قبل أكله.

والقِضْماني: صانع القضامة وبائعها.

والقضامة بالإنكليزية: Roasted Chick-Pea.

والبزر بالإنكليزية: Roasted Seeds.

والقضامة بالفرنسية: Pois Chiches Grillés.

وتعرف كامل النقول المشكّلة في دمشق باسم: المَوالِح. سمّيت بذلك لما قد يضاف إليها من الملح عند تحميصها.

مما قيل فيهما:

دخل اسم (القضامة) عالم الغناء والطرب في دمشق منذ أواخر العهد العثماني، وكبار السنّ يعرفون الأغنية الشعبية الشائعة إلى اليوم: يا قضامة مغبَّرة، يا قضامة ناعمة...

ويشبّه البزر: (بمَسْبَحة الشيطان) لأن البادىء بالتهامه لا يتوقّف عنه.

ونداءات بائعهما في دمشق:

لا زال النداء الذي كنت أسمعه صغيراً في دور السينما يرنّ في أذني إلى اليوم، عندما كان البائع يطوف بين مقاعد الروّاد قبل بدء العرض وفي الاستراحة حاملاً صينية من خشب صُفَّت بداخلها أنابيب ورقية (بوَاري) فيها القضامة أوالبزر وهو ينادي:

(تْسَلّوا يا عيني تْسَلّوا، إضَامه وبِزْر، شوكولا غلاسيه).

ومن النداءات أيضاً: (بإضَامِه يا صَحُوْن، بالحديد يا إضامه) أنظر: أواعي عتاً للبيع.

أقول:

تْسَلّوا: التسلية بصيغة الأمر، ويا عيني: يا حبايب، وهل أحبّ إلى الشخص من عينه.

والمعنى العام: تمتّعوا يا حبايب بالقضامة والبزر.

وتُعرف هذه المكسّرات في الأردن باسم: تَسَالِي. وهي مشتقّة من التسلية.

كما يقال لفَصْفَصَة البزر بالعامية الدمشقية: تَطْقِيْش البزر أي فَلْق حبّاته وتكسيره، وهي محرّفة عن محرّفة عن طقطقته.

وفي مصر يقولون: قزقَزَة البزر. أي فصفصته.

وكانت القضامة والبزر من متمّمات مشاهدة الفيلم السينمائي أو العرض المسرحي خصوصاً منها المسارح الشعبية البسيطة كمسرح سينما النصر بجوار مدخل سوق الحميدية قبل أن يزول والسينما إثر تنظيم المنطقة عام ١٩٨٣م.

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٢١٥

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 312

ذاكرة المؤلف



طبق من القضامة المشكّلة الإسطنبولية والمُمَلَّحَة والصفراء والمُغَبَّرَة
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)



طبق من البزْر المشكّل الصغير والأسود الكبير والأبيض والأحمر
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

حرف الكاف

كالينا يا ولد

الكُرّاث : أنظر البراصيا.

الكرز

الكَرَمَنْتِينا : أنظر اليوسف أفندي.

الكريفون

الكزبرة

الكستناء

الكعك

كعك رمضان : أنظر الجَرادِق.

الكعك بالدبس : أنظر تَمَارِي وكَعْك.

الكعك المَعْروك : أنظر المَعْروك

الكمأة

الكمّثرى : أنظر النجاص.

الكوسا

گالِيْنا يا وَلَد

« Galena »

الكالينا بالعاميّة الدمشقيّة هي سَقَط لحم الخروف ورديئه من «فَشَّة وشَخَت» وخلافهما، أومن لحم الجمل. يضاف إليه البهار بكميّات كبيرة لإخفاء طعمه ثم يقلى بالزيت ويوضع ضمن رغيف من الخبز وتضاف إليه الحشائش الخضراء كالبقدونس والبندورة وما شابه، ويُلَفّ الرغيف ليصبح أسطوانياً، وتسمية «العروس» عامية كانت تُطلق على رغيف الخبز المشروح أو المرقّد الملفوف على ما يحتويه قبل انتشار خبز الساندويش الحالي.

والسَقَط جمع أسقَاط: من الفصحى وتعني رديء المتاع، وما لا خير فيه من كل شيء.

والسَقَط في عُرْف القصّابين: كل شيء ما عدا جذع الذبيحة.

وفي مصر يسمّونه السَقَط أيضاً.

أمّا لفظة «كالينا» فبلهجة أهل حوران في جنوب سورية، وأصلها (قَلِيْنا) من القَلْي بمعنى ما يُقْلَى من الطعام ونحوه. وعندهم الأكلة المعروفة بـ «الكلية» وتُلفظ الكاف كالجيم المصرية وأصل اسمها «القَلْيَة» وهي القمح المحمَّص على النار، يُدقّ ويؤكل مع السكّر والسمنة، أو بدونهما.

ولا أعتقد أن اللفظة منحوتة من لغة أخرى، ولم أجد ما يشبهها في المعاجم الأجنبية.

وحدثّني الصديق الفنان خالد تاجا أنه حوالي النصف الثاني من الأربعينات أو مطلع الخمسينات كانت قرب «سوق الخيل» بينه وبين «سوق الناصري» دكان لبائع (الكالينا) تفوح منها رائحة البهارات المقلية فتعبق في الجو والجوار، وكان الناس يزدحمون أمامها ويشترونها لطعمها اللذيذ المذهل.

وفي حين أن الكالينا في الأصل هي اللحمة المقلية كما أسلفت، فقد أطلقت تسميتها (تجاوزاً) على سَقَط اللحم المشوي الذي يُباع في الأماكن التي يفد إليها القادمون من الريف طلباً للعمل والارتزاق، خصوصاً في ساحة «باب الجابية» بدمشق حيث يتكاثر هؤلاء العمّال بانتظار فرص العمل اليومي من فلاحة وعتالة وبناء وما شابه.

وأذكر أن باعة (الكالينا) كانوا يفترشون الأرض في تلك الساحة بمناقلهم وفحمها المجمَّر وفوقها أسياخ شُكَّت فيها قطع اللحم ، ويعبق الجو بدخان الشواء الصادر عن مهواية من الكرتون يحركها البائع ليوقد الجَمْر في المنقل وهو ينادي : (كالينا يا ولد) .

وفي مطلع الأربعينات من قرننا لم يكن سعر الوجبة المشوية منها يتجاوز قرشاً واحداً بما في ذلك رغيف الخبز والبقدونس الملح والبهار .

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٤/ ٣٦١

ذاكرة المؤلف

الكَرَز

Cherry

الكرز شجر من جنس پرونوس من الفصيلة الوردية. وهو ذو ثمرات صغيرة لحيمة وحيدة البزرة، قلبيّة الشكل، أو شبه مدوَّرة، لا يتجاوز قطرها سنتيمترين ونصف السنتيمتر.

وقد تكون هذه الثمرات بيضاء، أو صفراء، أو حمراء، أو سوداء. وله ضروب كثيرة.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

من غير الممكن تحديد الموطن الأصلي للكرز.

واسمه منسوب لمدينة «كيراكوس» في الشمال الشرقي من آسيا الصغرى.

وهناك من يقول بأن موطنه آسيا الغربية وأوروبا الشرقية، وهو غلط بدليل نسبةاسمه.

ومنهما انتشر في أرجاء أوروبا قبل أن يكون للزراعة تاريخ.

ويروى عن لويس الخامس عشر ملك فرنسا أنه كان يتناول الكرز من أنامل الكونتس (إسباريبس) الجميلة.

وتعتبر الولايات المتحدة الأميركية اليوم أكبر منتج للكرز في العالم.

ويزُرع في غوطة دمشق.

وضروبه في سورية: الأسود والأحمر والزهر.

وتشتهر قرية «عرنة» بكرزها.

وفي «عرنة» كان طائر الشحرور قديماً يصنع نبيذاً من الكرز، حيث يبني عشّاً من القشّ يخبىء فيه بضع كرزات ويحكم إغلاقه ثم يتركه فيختمّر، فيأخذه السكّان ويبيعونه بثمن مرتفع لمن يدفع، لذلك كان الشحرور يلقّب بـ(صانع الخمرة).

وحدّثني أحد كبار السنّ أن ثمن العشّ الواحد كان يصل إلى خمس ليرات ذهبية في ذلك الزمن، وأنه اشترى واحداً منه.

خواصّه وفوائده :

الكرز غنيّ بالفيتامين C ، وجمض التفّاح وحمض الطرطير ، ويحتوي على مقادير صغيرةمن الكلسيوم والفوسفور ، ومشتقّات (الساليسيلات) مما يجعله قادراً على مقاومة الالتهابات إذا تمّ تناوله بكميّات كبيرة .

ويفيد شرب مغلي أذنابه في معالجة التهابات المجاري البولية وإدرار البول .

محاذيره :

تتحول أحماض الكرز في الجسم إلى أملاح قلوية فتعرّض الحموض المعِدية للتوقّف وإحداث عسرة الهضم خصوصاً بعد تناول وجبة من اللحوم .

من أسمائه :

الكرَز : معرّبة عن اليونانية χερ□χσος : Kéraços ، نسبة لمدينة «كيراكوس» في مملكة «بُنط» القديمة الواقعة في الشمال الشرقي من آسيا الصغرى .

القراصيا : أيضاً معرّبة عن اليونانية Kerásia : κερ□άσια .

وعن ديسقوريدوس : القراصيا في الأندلس هي : حب الملوك .

وفي بلاد الروم : الكراز .

وبالإنكليزية : Cherry .

وبالفرنسية : Cerises .

وبالألمانية : Kirsche .

ومنعاً للالتباس أود الإشارة إلى أن كلمة «قراصيا» في العربية تحمل أكثر من معنى فهي :

١- القُرأَص : وواحدته قُرأَصة نبات من فصيلة القُرأَصيّات ينمو خاصةحول المساكن وفي الحدائق . له شوك على شكل شعور دقاق إذا مسّها الإنسان بيده غرزت فيها وانكسرت وسال منها عصارة محرقة تؤلم اليد ، وتؤكل مطبوخة . وتسمّيها العامّة «القُرَيّص» .

٢- القُرَّاص : في اللغة هو البابونج .

٣- القَراصيّا أو القَراسيَا : شجرة مثمرة من فصيلة الورديّات ، كانت تزرع بكثرة في لبنان

وبلدان أخرى من الشرق المتوسّط، وثمارها صغيرة ضاربة للسواد [وهي الكرز].

مما قيل فيه:

ذكره البدري في القرن التاسع الهجري تحت اسم القراصيا وقال: (ومن محاسن الشام القراصيا: وهي سبعة أصناف. رشيدية، بعلبكية، افرنجية، رومية، طعامية، بزرة، وفيجية نسبة لقرية الفيجة، وهي تُحمل منها إلى السلطان بالديار المصرية، وأحسنهاالبلدية المنسوبة لواد مكرم وهو بين الربوة إلى تحت صحن المزّة).

وفيه قال البدري:

ان القراصية التي زهت بلون مورد
كعقيقة حمرا بدت بعلاقة تحكي الزبرجد

ثم أضاف:

(قال الضياء بن البيطار: القراصيا أنواع، فمنها الحلو والمر والعفص والحامض).

(وقال ديسقوريدوس: في الأندلس حب الملوك وفي بلاد الروم الكراز. وهي شجرة معروفة أغصانها سبطة مشوبة بحمرة ولها ورق أطول من ورق المشمش ولها ثمرة شبيهة بحب العنب في التدوير، تتدلى في شيء شبه الخيوط الخضر اثنان اثنان في الغالب وأزيد من ذلك، ولونها أحمر ومنها ما يكون أسود وأشقر، وفيها ما هو منصبغ ببعض الحمرة).

ونداء بائعه في دمشق:

(مال عرنة هالكرز).

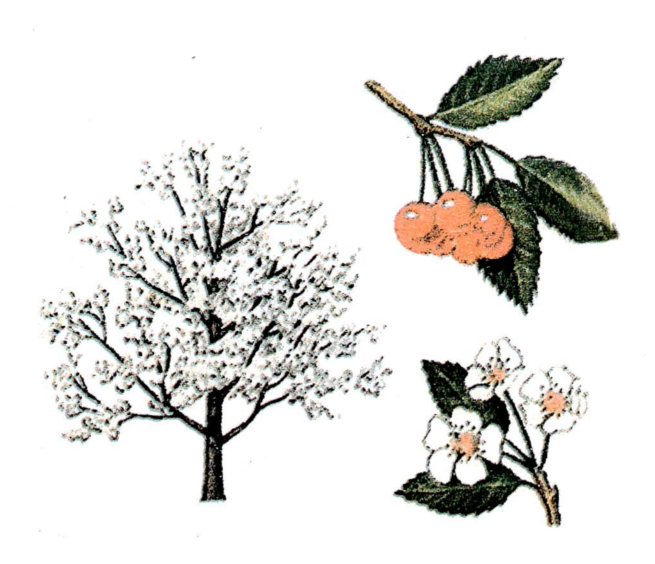
أقول:

مال عرنة: أي من قرية «عرنة» المشهورة به إلى اليوم.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١١٦

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاف ٣٦٥

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٢٨
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٣٣٨
غوطة دمشق لكرد علي ١١٢
المنجد في اللغة ٦١٩ (مادة قرص)
غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٦٧
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٩٢
موسوعة المورد الحديث
موسوعة Grolier
ذاكرة المؤلّف
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 295



الكرز : شجر وزهر وثمر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

الكُرِيفُون

Grapefruit

الكريفون أو الكريبفروت نبات حَمْضي إستوائي أو شبه إستوائي، وهو شجر دائم الخضرة، من جنس «سيتروس Citrus »، يعتبره النباتيون ضرباً من ضروب الليمون، وثمره أكبر حجماً من بقية ثمار الحمضيّات، و يصل ارتفاع الشجرة أحياناً إلى تسعة أمتار. وهي ذات أوراق صقيلة دائمة الخضرة، وزهرات بيضاء، وثمرات مستديرة كبيرْة. وهذه الثمرات ذات قشرة سميكة ملساء، شاحبة الصفُّرة، ولبّ أصفر أو أبيض ضارب إلى الخضرة كثير العُصارة.

وفي لبّه حموضة ومرارة خفيفة، ويؤكل مع السكّر، ويصنع منه العصير.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يُرجِّح الباحثون أن الموطن الأصلي للكريفون جزيرة «جامايكا Jamaica» وهي إحدى جزر الأنتيل الكبرى في البحر الكاريبي، إلى الجنوب من كوبا.

وينمو في جنوب شرق آسيا.

وجُلب إلى جزر الهند الغربية في القرن السابع عشر للميلاد.

وانتقلت زراعته في أول الأمر من جزر الهند الغربية إلى ولاية فلوريدا الأمريكية عام ١٨٢٠م، وفي عام ١٩٠٠م أصبح صنفاً تجاريا وصنِّف في المرتبة الرابعة بين الفاكهة الحمضية من حيث الأهمية الاقتصادية.

وانتشرت زراعته في الولايات المتحدة الأميركية عام ١٨٢٣م.

وتُعتبر أمريكا اليوم أكبر منتج للكريفون في العالم (حوالي ٨٠٪ من الإنتاج العالمي) خصوصاً في ولايات فلوريدا وتكساس وكاليفورنيا وأريزونا، تليها كوبا وبيّارات فلسطين وتيلاند والصين والأرجنتين..

وفي عام ١٩٨٩م كان انتاجه العالمي نحو (٥) ملايين طن.

وفي أمريكا يعلّب أو يجمّد أو يُحضّرمنه العصير.

ويُستفاد من بقايا تصنيعه لإنتاج زيت قشر الكريفون وعلف الحيوانات ومواد كيميائية.

خواصّه وفوائده:

يُعتقد بأن الكريفون كان إمّا نتاج تبدّل في هورمونات الليمون الهندي، أو أنه حصيلة تهجين ذلك الليمون مع البرتقال المغربي.

وهو غنيّ بالحموض وبالڤيتامينين B وفيتامين C.

لكن محتواه من الڤيتامين C أقل من محتوى البرتقال.

وعصيره فاتح للشهية إذا تمّ تناوله على الريق قبل الإفطار الصباحي.

وفي مدينة «لندن» يُعطى للأطفال صباحاً لنفس السبب.

ويوصف بتناوله للمرضى المصابين بداء السكّر.

محاذيره:

لا يُنصح بتناوله لمن يعاني فرط حموضة المعدة، لأنه يحتوي على نسبة مرتفعة من الحموض.

من أسمائه:

ليمون الجنّة Citrus Paradisi ، أو الليمون الهندي Citrus Decumana.

والكريفون: تحريف عامي دمشقي للكريب فروت Grapefruit الإنكليزية.

وباللاتينية: Citrus Paradisi ، أي ليمون الجنّة.

وبالإنكليزية: Grapefruit ، ومعناها الحرفي: فاكهة الكرمة أو الثمرة العنقوديّة.

وبالفرنسية: Pamplemousses ، وتعني ليمون الجنّة أو الليمون الهندي.

وبالألمانية كالإنكليزية: Grapefruit.

ونداء بائعه في دمشق:

(كل حبّة بإبرة هالكريفون).

أقول :

تورية يدّعي البائع فيها أن كل ثمرة من هذه الفاكهة تعادل إبرة مقويّة من الڤيتامينات .

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٣٨

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٤٤١

موسوعة المورد الحديث

موسوعة Grolier

موسوعة Encarta

يا مال الشام لترجمان ١١٤

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 309



الگريفون: شجر وزهر وثمر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

الكُزْبَرَة

Coriander

نبتة زراعية حولية من الفصيلة الخيميّة، أوراقها صغيره وثمرها بزريّ الشكل ذو رائحة عطرة ثاقبة. وتُضاف أوراق الكزبرة و بزورها إلى بعض المآكل كتابل، كما تُستعمل في الصيدلة.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

الكزبرة من أقدم التوابل التي عرفها الإنسان منذ نحو (٥٠٠٠) عام قبل الميلاد.

وورد ذكرها في الآثار الفرعونية.

ويعتقد بأن الموطن الأصلي لها بلدان حوض البحر الأبيض المتوسط والشرق الأدنى.

وأصبحت اليوم تستوطن في أوروبا وآسيا الصغرى.

وكذلك في الولايات المتّحدة.

وتزرع في غوطة دمشق.

خواصّها وفوائدها:

تحتوي بذور الكزبرة الناضجة على زيت طيّار يسمّى (لينالول) طيّب الرائحة إذا كانت ناضجة، وكريه الرائحة إذا كانت فجّة ويسمّيه الفرنسيون بما معناه: (شبيه البَق).

والكزبرة تضارع اليانسون في منافعه.

فهي طاردة للغازات.

ويُستعان بزيت بذورها في معالجة الاضطرابات الهضمية.

وتقوّي القلب.

وتكافح النعاس بعد الطعام.

وتُستخدم في صناعة بعض المشروبات المعطّرة Liqueurs.

وتستعمل تابلاً في مآكل أمريكا اللاتينية وآسيا.

وتضاف إلى مكوّنات الزعتر.

وإلى الفول المُقلّى، والحراء إصبعو، والأبو شلهوب (البرغل مع الكوسا)، والبرغل بالفول، ومتزلّة الأحمر (البندورة المطبوخة مع اللحمة المفرومة).

وتُحضّر منها الكبّة الكزبرية (وهي أقراص من الكبّة المضغوطة وغير المحشية تشبه أقراص الفلافل، يُضاف إليها مسحوق بذور الكزبرة اليابسة وتقلى بالزيت).

وكذلك البطاطا المقلية مع الكزبرة والثوم.

وتُضاف أيضاً إلى طبخات البامية والملوخية وغيرهما.

وتجدر الإشارة هنا إلى أنه حيث تُستعمل الكزبرة لا بدّ من استعمال الثوم المدقوق معها.

من أسمائها:

الكُزْبَرَة أو الكُسْبَرَة: معربّتان من الآرامية، وقد تردان بضمّ الباء.

تَقَدَة أو تِقْد أو تِقْدة: جميعها من العربية.

وبالسومرية: كسبرو.

وبالسريانية: كوزبَرْتو (ܟܘܙܒܪܬܐ).

وبالكلدانية: كوزبَرْتا.

وبالتركية من العربية: كُزْبَرَة.

وبلهجة أهل تطوان في المغرب: القَسبور.

وبالإنكليزية: Coriander.

وبالفرنسية: Coriandre.

وبالألمانية: Koriander.

ونداء بائعها في دمشق:

(كزبرة طَرِيّه).

أقول :

ليس في النداء أكثر من تأكيد على طراوة الكزبرة .

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٦٢

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٣٥٠

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

البراهين الحسّية على تقارض السريانية والعربية ليعقوب ٩١

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٠٣

أسرار العافية لغازي ٢٨٢

قاموس التداوي بالأعشاب ٢٥٥

يا شام لكيّال ٣١٨

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 298

الكَسْتَنَة

Chestnut

شجر طويل من الفصيلة البلّوطية ذو لحاء متغضّن أو متجعّد، وخشب قويّ متين وثمين، وأوراق صقيلة، رمحية الشكل مُسنّنة أحياناً، و له ثمر بُندقي مغلّف بقشرة خشبية قاسية تقشّر بصعوبة، وكل ثمرة أو اثنتين أو ثلاثة منها تكون مجتمعة في جيب شوكي واحد.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

الموطن الأصلي للكستنة المناطق المعتدلة من نصف الكرة الشمالي، خصوصاً شرقي نهر «الميسيسبي» في الولايات المتّحدة الأمريكية.

وتنمو في جنوبي أوروبا، وفي تركيا أيضاً.

وللكستنة ضروب أهمها «الكستنة الأوروبية» وتنمو في أوروبا وآسيا وإفريقيا الشمالية، ثم «الكستنة الأميركية» وهي في سبيلها إلى الانقراض، و«الكستنة اليابانية»، و«الكستنة الصينية».

وكانت قديماً تكثر في غوطة دمشق، أمّا اليوم فزراعتها محدودة جداً أو شبه معدومة. ومعظم ما يرد منها إلى سورية يستورد من تركيا.

خواصّها وفوائدها:

كانت الكستنة الغذاء الرئيسي للإغريق والرومان. وبقيت على هذه الحال حتّى زاحمتها البطاطا واحتلّت مكانها.

وكانت تقدّم مشوية على موائد الملوك في أوروبا.

وظهرت منها حلوى (الكستنة المثلّجة Marron Glacé) في فرنسا خلال القرن الثامن عشر للميلاد ولا تزال إلى اليوم.

و في أوروبا اليوم (تقليعة) تقديم الكستنة ليلة رأس السنة.

وهي غنية بمادة العفص وبالنشاء والمواد البروتينية وأشباه الشحوم والأملاح المعدنية كالصوديوم والبوتاسيم والكالسيوم والمنغنيز والكبريت والكلور.

وتحتوي أيضاً على الڤيتامينات B1 و C و PP .

ويُستفاد من منقوع أوراقها كدواء مهدّىء للسعال، وكقابض عند الإسهال.

ولبّها من المغذّيات وسهل التحمّل والهضم حتى من قبل أصحاب المعدات الضعيفة.

وتؤكل الكستنة مشويّة أو مسلوقة أو مطبوخة.

وتضاف للقلوبات عند تحضير أكلة «الخاروف المحشي».

وقد يتّخذ من لبابها المربّى.

ويجب «تجريح» قشرها ولبّها قبل طبخها حتى يتم استواؤها بالكامل.

وإليها يُنسب اللون الكستنائي وهو البنّي الضارب للحمرة.

وكنا صغاراً نشويها في الشتاء على صوبات الحطب، ومن بعدها صوبات المازوت.

لكن الحضارة التي استبدلت الحطب بالتدفئة المركزية (الشوفاج) حرمتنا من تلك المتعة.

محاذيرها:

لا يُنصح بتناول النيئة منها لأنها تحتوي على مادّة سامّة، وهذه المادّة تتبخّر عند شويها فتزول خطورتها.

ورغم ما يُعرف عن الكستناء من سهولة الهضم، فإن بعض الناس يشكون من صعوبته ومن النفخة المعوية التي تصيبهم، والعلاج في هذه الحالة مضغ وطحن الكستناء بشكل جيد جداً قبل بلعها.

من أسمائها:

الكَسْتَنَة: تطلق في بلاد الشام وهي من اليونانية Kastanon : χαστανον.

الكَسْتَناء: من العربية الفصحى، وهي منحوتة عن اليونانية.

القَسْطَل أو القَسْطَلَة أو القَصْطَل: محرّفة عن اليونانية أيضاً.

شاهبَلُّوط: من الفارسية وتعني (بلّوط الشاه).
أبو فروة: في مصر.
وبالتركية: كَستانَه، وهي مأخوذة عن اليونانية Kastanon عن اللاتينية Castanea .
وبالإنكليزية: Chestnut .
وبالفرنسية: Chatâignes و Le Marron .
وبالألمانية: Kastanie .

مما قيل فيها:

ونداء بائعها في دمشق:
(مال وارنا جديدة هالكستنا).

أقول:
مال وارنا: أي واردة من مدينة ڤارنا البلغارية، وهي مصيف على شاطىء البحر الأسود.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٣٠
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٣٥٢
غوطة دمشق لكرد علي ١١٢
غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٦٥
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢٢١
أسرار العافية لغازي ٣٢١
يا مال الشام لترجمان ١١٦
دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣
ذاكرة المؤلف
Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 295



الكستناء: شجر وورق وثمر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

الكَعْك

Cakes

الكَعْك تسمية عامّة تشتمل على ضروب كثيرة من المعجّنات، القاسية منها و الطريّة والهشّة، والكعك الذي نحن بصدده هو الكعك الشائع المعروف، وهو نوع من الخبز يُعمل من الدقيق والسكّر والسَّمن، ويُسوّى مستديراً أو متطاولاً أو رفيعاً طويلاً وغير ذلك، ويُجفّف، وقوامه هشّ بقساوة بسيطة.

ومنه ما يُفرش سطحه بالسمسم، أو باليانسون، أو يُترك بدون شيء.

وأنواعه في دمشق: الكعك «الشُّرك»، و«الكعك بسمسم»، و«الكعك بيانسون»، و«الكعك السَّادَة».

وهناك أيضاً: «الكعك بالدبس» المعروف بالتماري وكعك (أنظر تماري وكعك)، و«كعك رمضان» وهو الجرادق أو الناعِم (أنظر الجرادق). وهناك أيضاً «الكعك بحليب».

موطنه الأصلي وانتشاره:

عُرف الكعك منذ زمن بعيد. وكانت ألواح جوديا السومرية تنصّ على ما ترغب به الآلهة من القرابين والنذور ومنها الكعك.

وورد ذكر الكعك في الشعر العربي القديم.

ويُعدّد الأسدي في موسوعة حلب المقارنة أنواع الكعك في مدينة «حلب» فيقول:

الكعك الطري: التنّوري، والمعروك، والكعك بسمسم المدهون بالدبس، والكعك المبروم مع السمسم دون الدبس.

الكعك الجاف: كعك سخّانة، وكعك الهوا، كعك العيد، وكعك بسمنة.

خواصّه وفوائده:

كان الكعك المدوّر يباع في دمشق بالمِشْكاك. ومِشْكاك الكعك: عدد من الكعكات

المدوّرة تضمّ بخيط من المصيّص تماماً كما يُضّم العقد أو الطوق الذي تتزيّن به المرأة.

ويُسحن الكعك اليوم ويمزج بالبيض وتُطلى به شريحة «الإسكالوب» قبل قليها، وهي قطعة رقيقة من لحم العجل أو الدجاج.

وكذلك يُطلى به وجه صينية «الغراتان» وهي المعكرونة بالفرن.

من أسمائه:

الكَعْك: معرّبة عن الفارسية: كاك.

وبالتركية عن الفارسية: كاك وتعني: الخبز يكون بشكل دائرة.

والكعك في لسان العرب لابن منظور: الخبز اليابس.

والكعكة بالسريانية: كُوكُتو (ܟܘܟܬܐ) وهي ضرب من الحلويّات..

ويرى الأسدي أن تسمية الكعك يونانية: Koulouri : Κουλουρι واستمدتها الإنكليزية والألمانية منها. ولكنني لا أرى وجه الربط بين اللفظة اليونانية واللفظة الإنكليزية أو الألمانية.

وفي مصر: الكحك.

وفي تطوان بالمغرب: الكحك أيضاً.

وبالإنكليزية: Cakes . وهي تسمية عامّة تشمل كل أنواع الكعك أوالحلوى منه.

وبالفرنسية: Galette : Gimblettes .

وبالألمانية: Kuchen . ولفظها: كُوْخِن.

مما قيل فيه:

فَصَّل فيه القاسمي في سياق حديثه عن بائع الكعك بدمشق في نهايات القرن التاسع عشر للميلاد فقال: (الكعيكاتي هو بائع الكعك المعروف بدمشق بـ«الشُّرَك» بضمّ الشين وفتح الراء، والخلاخيل [الخلاخيل في اللغة حِلْية تُلْبس في الرِجْل كالسوار في اليد]، والبقصمات المجفّف، وهو المعمول من طحين الحنطة، فأمّا طحين الشرك، فيضعون معه جزءاً من المحلب والمصطكي وماء الزهر. ومن الأغنياء من يصنعه على حسابه عند صانعه، ويضع له

جزءاً من المسك. وهو لذيذ جداً.

والخلاخيل، غبّ عجنها، وتقطيعها يلتّونها باليانسون وحبّة البركة، ويشوونها بالفرن، ثم يضعونها في مكبات كبار من خوص ضمن حوانيتهم. ولهم سوق مخصوص عند سوق البزورية يبيعون من أراد. وغالب تجارتهم هذه تروج على أهل القرى والفلاحين، إذ يشترون من الكعك والخلاخيل كثيراً، وتروج جداً في زمن سفر الحجّاج، خصوصاً على الكعك والبقسماط.

وصاحب هذه الحرفة يُطلق عليه الكعيكاتي.

ويوجد أيضاً بدمشق نوع من الكعك يعرف بكعك السمسم، يدهن بالدبس [وهو كالكعك العادي ولكنه أكبر حجماً وأقل ثخانة وأكثر ليونة يوضع عليه الدبس والسمسم والزعتر]، وهذا لا يؤكل إلا صباحاً، وهو ساخن، ويطوف باعته بأطباقه من الصباح إلى الضحوة. إذا جفّ وبقي لثاني يوم، بل للمساء أبته النفس، بخلاف الشرك وغيره. ويُعمل هذا الكعك بالأفران: فغبّ عجنه وتقطيعه، يضعون عليه السمسم، ويدخلونه للفرن حتى إذا استوى وأخرجوه يرشّون عليه الدبس.

ويوجد نوع من الكعك مبروم، وهو أيضاً غبّ عجنه يبرمونه، ويدخلونه للفرن، وهو بدون دبس، وبعد ذلك يبيعونه على من أراد من المتعيّشة، وهم يضعونه ضمن فرش من خشب، ويدورون في أسواق وأزقة البلدة، ومجتمعات الناس، طول النهار، يبيعونه لمن يشاء.

وهي حرفة مهمّة، وأهلوها كثيرون، تنتج ربحاً متوسّطاً.

ويبلغ رطل الشرك الشامي من خمسة إلى ستة قروش، والكعك والخلاخيل أنقص من قيمة الشرك بقرش أو نصفه، وأما البقصماط فيقطّع قطعاً مربّعة ثخينة بقطع التفّاحة الكبيرة، ويبلغ قيمة الرطل منه أربعة قروش). إلى هنا انتهى كلام القاسمي.

أقول:

يقال للذي لا يؤمن إلا عند الحاجة: إنك مثل بائع الكعك، لا تقول: يا كَرِيْم إلا عندما تصبح تحت الفَرْش.

ويقال بالعاميّة للشكل المستدير: مكَعْوَك.

ونداء بائعه في دمشق :

١- (يا كَرِيْم) .

٢- (اللّه كريم) . ذكره العلاّف بدمشق في مطلع القرن العشرين وقال : (ثم بائع يضع الفَرْش على رأسه وعليه الكعك وينادي «ألله كريم» ويمد صوته ، ومنهم من يتفنّن باللفظ فيزيد أو ينقص مثاله : أن واحداً كان يقول : «يا كَرِيمْ ويا حَلِيمْ تازَةْ سْمِيْد» بصوت ونغم خاص صباح كل يوم في طريقه إلى الصالحية) .

أقول :

النداء الأول : يستهل البائع نداءه بذكر أحد أسماء اللّه الحُسنى : ﴿الكريم﴾ عسى أن يوفّقه في بيع كعكه .

النداء الثاني : يبدأ النداء بذكر اسم اللّه تعالى ثم إحدى صفاته وهي (الكَرَم) لنفس الغرض من النداء الأول . وقد يضيف إليه أيضاً صفة (الحلم) . ثم تازة سْمِيْد : أي أن كعكه طازج وكذلك سميده ، والسَّمِيْد هو القمح المجروش ، والكلمة عاميّة شائعة دخلت في معاجم اللغة العربية .

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٣٨٩

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٤ ، ٣٦٥ ح ٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٣٦٦

قاموس سرياني عربي لكوستاز ١٥٢

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٤٣

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 302

الكَمْأة

Truffles

الكَمْأة[1]، وعاميتها الدمشقية: (كِمي أو كِمِه)، فطر برّي لحيم ينمو تحت الأرض، لا ورق له ولا ساق، وهو داكن اللون، ويختلف لونه بين الأبيض والبني والأسود. ويتراوح حجم الكَمْأة الواحدة ما بين حجم البندقة وحجم البرتقالة، وبلغة الأرقام بين ٢-١٥ سم. وهي مستديرة الشكل، سوداء اللون عادةً، تعلوها «ثآليل» كثيرة الأضلاع والزوايا. أما «الحمها» فيكون أبيض اللون في بادئ الأمر، ثم يستحيل بنيًّا أو رمادياً، حتى إذا نضجت أصبح أسمراً أو أسوداً بعروق بيضاء. ولفطر الكَمْء ضروب منها:

الكَمْء الصيفي: Summer Truffle .

الكَمْء الشتوي: Winter Truffle .

الكَمْء الأبيض الشتوي: White Winter Truffle .

الكَمْء الكبير: Tuber Magnatum وهو ذو نكهة ثومية.

الكَمْء أسود البَوْغ: Black Spored Truffle والبَوْغ كيس البذور.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

لم يُكتب الكثير عن الموطن الأصلي للكَمْأة.

ولكن من الثابت أن العرب عرفتها في الجاهلية والإسلام بدلالة الحديث النبوي الشريف عندما قال رسول الله ﷺ: (الكمأة من المنّ وماؤها شِفاء للعين).

وذكرها البدري بدمشق في القرن التاسع للهجرة.

---

(١) أختلف علماء اللغة في أي من الأسماء جمع وأيهما مفرد، وهناك رأيان، الأول: الكَمْء جمع أكْمُؤٌ و كَمْأةٌ. والثاني: الكَمْأةُ اسم للجمع أو هي للواحد، والكَمْءُ للجمع أو هي تكون واحدة وجمعاً. وفي لسان العرب لابن منظور: الكَمْأة واحدها كَمْءٌ على غير قياس، وهو من النوادر، فإن القياس العكس.

وهي تنمو تحت الأرض في التربة الكلسّية للمناطق المعتدلة، وعلى مقربة من جذورالأشجار في غرب أوروبا كفرنسا وإيطاليا، وتتواجد هناك غالباً حيث تتواجد أشجار السنديان والمُرّان (الزان)، كما تنمو بكميات أقلّ في إفريقية الشمالية، وقد تتواجد على طول سواحل المحيط الأطلسي في الولايات المتّحدة الأمريكية.

وتُدرّب الكلاب والخنازير في أوروبا وأمريكا على اكتشاف مواضعها بحاسّة الشمّ.

وتنمو الكَمْأة في بادية الشام والعراق. ويلعب تواتر هطول الأمطار المبكّرة في بداية شهر تشرين الأول دوراً رئيساً في تكونّها، إضافة إلى أن «البَرْق» يؤدّي إلى تفاعل المواد الآزوتية في الطبيعة مما يُغذي بذرتها ويساعدها على التكوّن والنمو، ومن ثمّ الظهور في أول الربيع.

ولا صحة للمعتقد الشعبي الشائع بأن «الرَّعْد» هو الذي يصنعها، فهو من هذه التهمة براء.

ويُستدلّ على موضع الكَمْأة في بادية الشام حيث لا شجر فيها من تَقَبُّب الأرض وارتفاعها وتشقّقها بفعل نموها وتضخّمها على عمق يتراوح بين ١٥-٢٠ سم.

وأفضل الأنواع وأطيبها ما جُني من منطقة «واحة الشولة» في البادية، بين مدينتي تدمر ودير الزور.

خواصّها وفوائدها:

الكَمْأة غنية بالمواد الپروتينية، وبالنشويّات، وبالسكاكر، وبعض الحموض الآمينية، والصوديوم والكالسيوم والپوتاسيوم والفوسفور.

وكذلك تحتوي على الڤيتامينين B1 و B2.

ويفوق محتواها الغذائي محتوى الفطر المعروف بعشرين مرّة.

ويسهل هضمها إذا طُبخت بشكل جيّد.

وتُعتبر من المقويّات.

محاذيرها:

قد يعاني آكلها من عسرة هضمها إذا لم تُطبخ بشكل جيّد.

ويُنصح بعدم تناولها من قبل المصابين بحساسية تجاهها.
كما يُفضّل الإقلال من تناولها للمصابين بآفات معدية.

من أسمائها:

الكَمْأة: من العربية الفصحى.

وفي معاجم اللغة: تكَمَّأت عليه الأرض: غيَّبته. ويقال أيضاً: خرج الناس يتكَمَّأون أي يجنون الكَمْأة. والكَمَّاء: بائع الكَمْأة أو جانيها للبيع.

لِفْت الرَّعْد: سميّت بذلك لأنها تظهر عقب الرعد، ولكن لا علاقة له بها كما أسلفت.

وبعاميّة دمشق: كِمِي أو كِمِه.

وبعاميّة حلب وشمال سورية: الكَماي أو الكمايِة.

وبالسريانية: كَمْتو (ܟܡܬܐ) وهي الكَمْأة الواحدة.

وبالكلدانية: كَمْتَا.

وبالإنكليزية: Truffles.

وبالفرنسية: Truffes.

وبالألمانية: Trüffel.

من استعمالاتها:

الكَمْأة طعام شهيّ الطعم مُتْرَف.

وتُحَضّر بحكّ كل واحدة منها بالسكّين لتنظيفها من الرمل.

واليوم ابتكرت ربّات البيوت بدمشق طريقة للتنظيف أكثر سرعة وضماناً، وذلك بوضع الكميّة المطلوبة للطبخ ضمن كيس من القماش الشبكي يوضع في (الغسّالة الأوتوماتيك) وتُدار هذه كما لو كانت للغسيل ولكن بالماء البارد، فتخرج الكَمْأة بعدها نظيفة، ولكنها قد تحتاج إلى لمسات أخيرة بالسكّين خصوصاً داخل غؤوراتها.

وتؤكل الكَمْأة مسلوقة مع الملح والبهار للتفكّه، أو تُحضّر منها السلطة، والمكدوس، والمسقّعة. ولا تؤكل نيئة.

ويُحضرّ منها حساء الكَمأة الذيذ.
وتُزيّن بمسلوقها أطباق اللحمة والخضار.
وتُشوى مع اللحم المشوي.
أو تُطبخ مع اللحمة بجانب الرزّ. و تُحشى كبيرة الحجم منها.
وقد تُيبّس لاستعمالها في الشتاء، ومنها ما يعلّب (كونسروا).

وفي ربيع هذه السنة، أعني ١٩٩٨م، نزلت إلى أسواق دمشق كميّات كبيرة من الكَمْأة منها الكبير و المتوسط والصغير، ومنها السوداء والبنّية والبيضاء، ومنها الوارد من العراق أو من بادية الشام، وتراوح سعرالكيلوغرام الواحد حسب الحجم بين (٢٥٠ – ٥٠٠) ليرة سورية، وفي آخر الموسم الربيعي هبط السعر إلى (١٥٠) ليرة. وفي السنوات السابقة وصل ثمن الكيلو الواحد إلى نحو (١٥٠٠) ليرة بسبب ندرتها.

مما قيل فيها:

أنشد أبو حنيفة يقول في بائع الكَمأة:

لقد ساءَني والناسُ لا يعلمونهُ ... عَرازِيلُ كَمأءٍ بهِنَّ مُقِيْمُ

ومن معارضات الزيني في الكَمأة:

فإن هي تُحشى بالأرزّ ولحمةٍ ... كثيرة دُهنٍ فهي قصدي من الدهرِ
وإن قُليت بالسمن مع لحمة فذا ... اتحاد ثلاث حلّ بالواحد الوترِ
ولم تدرِ أي السمن واللحم والكما ... إذا الطعم فرد وهو من أعجب الأمرِ

ونداء باعتها في دمشق:

١– (أبوكِي راعي الحصَان يا سَمْرَه، بدويّه بنت العرْبان يا سَمْرَه).
٢– (بدويّه يا سَمْرَه).
٣– (سَمْرَه بنت العرَب).
٤– (يلّي شرْشَحُوكِي بالشام يا كِمي).

أقول :

جميع النداءات تنطلق من ذكر البدو والعربان وعرب الصحراء والتفاخر بالأصل والفصل، على طريقة شعراء الجاهلية، ولا غرو فإن الكَمْأة تُجنى من البوادي والفيافي والقفار.

النداء الأول : أبوكِي يعني والدك، وراعي الحصان مديح للرجل بأنه فارس على ظهر جواده، و يا سَمْرَه، تشبيه للون البدوية الأسمر بلون الكَمْأة السمراء، وبنت العِرْبان أي من عرب البادية. وخلاصة القول بمعنى : (الإشادة بأصل وفصل الكَمْأة فهي كالبدوية السمراء وأبوها فارس يعرف الكرّ والفر).

النداء الثاني : تشبيه للكَمْأة بالبدوية السمراء.

النداء الثالث : المقصود ببنت العرب عَرَب البادية.

النداء الرابع : نداء طريف أُطلق في دمشق هذه السنة ١٩٩٨ عند هبوط أسعار الكمأة في أسواقها ومعناه : لقد أنقصوا من قَدْرِك في دمشق عندما خفّضوا أسعارك.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٧٩

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٧٥١، ٧٥٢

معجم لسان العرب لابن منظور، مادة (كمأ)

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٣٩٧

البراهين الحسّية على تقارض السريانية والعربية ليعقوب ٩١

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٢١٩

أسرار العافية لغازي ٣١٨

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥

معجم دُرر الكلام لكيّال ٢٨٨

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas : Barbot . 317

الكُوْسَا

Zucchini : Marrow : Courgette

الكُوْسَا أو الكُوْسَى أو الكُوْسَه، نوع نباتي زراعي من اليقطين أو القَرْع الصيفي الصغير يعرف بالقُرَيْع، تُطبخ ثماره، وفيها ضروب شتّى، ويختلف لونها بين الرمادي المخضرّ الفاتح والأخضر الضارب للسواد الغامق، أو الأصفر، ورأسها معقوف العنق crookneck أو مستقيم، وهي تنمو حتى في فصل الصيف الحارّ.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

لا يُعرف بالتحديد الموطن الأصلي للكوسا.

وكانت معروفة في الزمن العربي، فقد وصفها (ابن البيطار) و(الرازي) وغيرهما.

خواصّها وفوائدها:

الكوسا ضئيلة القيمة الغذائية.

وتحتوي على الماء بنسبة كبيرة، وقليل من البروتين والدسم والمواد النشوية.

كما تحتوي على نسبة ضئيلة من الكالسيوم والفوسفور والكبريت والپوتاسيوم والحديد والمنغنيز.

وثمراتها الصغيرة أقل فائدة غذائيةمن الكبيرة.

وتعتبر من الأطعمة المليّنة للباطنة والمرطّبة صيفاً.

محاذيرها:

لا محاذير منها سوى أنها قد تؤدي عند بعض الأشخاص إلى الشعور بالجوع بعد تناولها، وذلك لضعف قيمتها الغذائية.

من أسمائها:

الكُوْسَاَ أو الكُوْسَى أو الكُوْسَه: من العاميّة الشامية والمصرية. وجميعها تسميات دخيلة على العربية، ولها مشابهات في الفارسية والتركية ولكن معانيها في اللغتين المذكورتين مغايرة لمعناها العربي ولا علاقة لها بنبات الكوسا.

القُرَيْع: تصغير القَرْع، وهو نباتياً القَرْع الصغير المعروف بالكُوْسَاَ.

وبالسريانية: قَرْعُوْنِ (ܩܪܥܘܢܐ) بمعنى اليقطين الصغير أو القرع الصغير.

وبالإنكليزية: Zucchini : Marrow.

وكلمة zucchini من الإيطالية بمعنى (القرع الصغير الصيفي).

أمّا كلمة Marrow فتسمية شائعة تحمل أيضاً معان إضافية مختلفة منها: نُخاع العظم أو النِّقي، وفي علم النبات: النُخاع أو اللُّبّ.

وقد يُطلق عليها الإنكليز أحيانا نفس التسمية الفرنسية: Courgette.

وبالفرنسية: Courgettes وهي تصغير للقَرْع: Courges أو Gourdes.

وبالألمانية: Zucchini.

من استعمالاتها وما قيل فيها:

عن العلاّف في مطلع القرن العشرين قوله: وأيام الكوسا في الصيف ويحشونه بالأرزّ واللحم [الكوسا محشي]، ويطهى بمرق البندورة، أو اللبن ويسمونه (الشَيْخ المَغشي)، أو كوسا باللبن، أما الشيخ المغشي فهو مقابل (إمَامْ بايِلْدِي) التركية، على أن الأتراك لا يطبخون (إمام بايلدي) باللبن المروّب (الرائب) بل بالزيت مقابل ما كانوا يسمّونه عندنا (يالانْجِي).

وتُؤكل الكوسا مقليّة أو محشيّة أو متبّلة أو كمُسَقَّعَة أو يلانجي ضولمة أو شيخ المحشي باللبن (وتسمية شيخ مأخوذة من لون العمامة البيضاء وهو لون اللبن أيضاً).

وتدخل في أكلات الكوَاج والطبَّاخ رُوحُو وشوربة الخُضَر والمفَرَكَة بالبيض.

ويُحضّر منها: البرغل بكوسا واسمه الشائع (أبو شَلْهُوب)، والمُغْرَبِيَّة (الكُسْكُس)، والكوسا (كراتان) مع الطحين أو الكعك المطحون.

وتزّين أطباق اللحمة في أوروبا وأمريكا بالكوسا المسلوقة.

ومن أهزيج الأطفال: ألِفْ بِه بُوبَايِه نص رْغيف وكُوْسَايه.

ومن مقولات تهدئة الأعصاب: (هانِت، كِلّها عَضّة كُوْسَايِة): تقال لتخفيف الأمر أو الشِدَّة، وأنهما سينتهيان بسرعة.

ونداء باعتها في دمشق:

١- (هيّه مُوز يا كُوسَا، العشرة بعشرة يا كوسا).

٢- (تحت اليَبْرَا يا كُوسَا).

أقول:

النداء الأول: تشبيه للكوسا بطراوة الموز، والعشرة بعشرة معناها أن كل عشرة كوسايات بعشر ليرات. وطبعاً هذا السعر غير ثابت.

النداء الثاني: تحت اليَبْرَا: أي أن هذه الكوسا مناسبة للطبخ مع اليبرق (ورق العنب الملفوف) وتوضع عادة تحته في طنجرة المحشي.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٥٤

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٤٦، ٨١٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٤١٦

اللآلىء السريانية لأسمر ٢٩١

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٩١

أسرار العافية لغازي ٢١٣

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

موسوعة Encarta

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

معجم دُرر الكلام لكيّال ٢٨٨

يا مال الشام لترجمان ١١٦

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 298



الكوسا تتوسّط الخضار والفواكه في سوق دمّر
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨)

حرف اللام

اللبن العيّران

اللفت

اللوز الأخضر: أنظر العقّابية والعوجة.

ليلة االلّه

الليمون

الليمون المجمّد: أنظر الليمون.

اللَّبَن العَيْرَان

« Ayran Yogurt »

اللبن العَيْرَان في الأصل هو اللبن الممدّد بالماء، يُشرب مرطّباً. وطوّره الدمشقيّون بإضافة الملح والثوم إليه. والمقصود باللبن هو الحليب الرائب أو المُرَوَّب أو الخاثر.

وقبل الحديث عن العيّران وبائعه لا بدّ من الحديث عن اللبن.

موطنه الأصلي وانتشار صناعته:

من غير المعروف أين نشأ اللبن وكيف؟ ورغم أن اسمه Yogurt من التركية، فليس من الضروري أن يكون الاسم مؤشّراً على الموطن كما يظنّ البعض.

ولكن من الثابت تاريخياً أن العرب عرفوه منذ زمن بعيد، وعنهم نقله الفرنج إلى أوروبا إبّان الحروب الصليبية. واعتبر سرّ تحضيره وقفاً على القصور الملكية هناك حتى سمح ملك فرنسا فرانسوا الأول بنشره بعدما أبلّ من إصابته بتعفّن الأمعاء إثر حميته على اللبن وحده.

أمّا العيران فدخل سورية من تركيا.

وكان دخوله إلى حلب مع بدايات القرن العشرين على ما ذكره الأسدي في موسوعته بقوله: (ودخل العيران حلب من تركية ونحن أطفال وكان حديث الناس)، والمعروف أن خير الدين الأسدي ولد سنة ١٩٠٠م وتوفي ١٩٧٢م.

ويُحضّر اللبن عادة من الحليب المغلي الكثيف غير الممدّد، وقد يكون كامل الدسم أو بلا دسم. ويحدث التخثّر فيه بوساطة خميرة مؤلّفة من نوعين من الجراثيم هما: العصيات اللبنية المحبّة للحامض Lactobacillus Acidophilus، والمكورات العقدية المحبّة للحرارة Streptococcus Thermophilus. وتعطيه العصيات اللبنية طعمه الحامض قليلاً.

وفي دمشق يُحضّر اللبن بواسطة (الرَوْبة)، وهي ملعقة من اللبن تضاف إلى كمية الحليب الفاتر بعد غليه ثم تغطيته بالقماش وعدم تحريك وعائه لنحو ٢٤ ساعة فيتمّ (ترويبه) أي تحوّله إلى لبن رائب.

وفي نهاية القرن التاسع عشر وضع العالم الروسي (إليا متشنيكوف) الذي يعمل في مؤسّسة پاستور في «پاريس» النظرية القائلة بأنِ تلف الجسم يعود بشكل كبير إلى البكتيريا المسبّبة للتعفّن نتيجة توليدها للسموم في الأمعاء. ولاحظ بعد دراسته للمعمّرين في بعض قبائل «البلقان» أن غذاءهم الرئيسي هو اللبن. وفسّر نظريته بأن الجراثيم المنتجة للسموم في الأمعاء يمكن تخميد تكاثرها بتنشيط توالد العصيّات اللبنية الموجودة في اللبن، وهي من الجراثيم النافعة.

وناقش علماء الجراثيم هذه النظرية في حقبة لاحقة، وأكدوا بأن وجود الأملاح الصفراوية في الأمعاء يمنع توالد وتكاثر هذه العصيّات. ولا زالت هذه الفرضيّة قيد المناقشة.

وعلى الرغم من ذلك لا زال الكثير من الناس يؤمنون بتأثير فوائد اللبن حتى أنه أصبح اليوم شائعاً في العالم كبديل عن (البوظة) لانخفاض حريراته وتأثيره المرطّب والأهم من ذلك عدم قدرة الجراثيم والعناصر الممرضة على النمو داخله بسبب إحماء الحليب إلى درجة الغليان من جهة وإلى محتواه الحمضي المرتفع من جهة أخرى.

وشاع استعمال اللبن بكثرة كغذاء صحي وحمية في جنوب شرق أوروپا وآسيا الصغرى، ثم انتشر منذ عهد قريب في الولايات المتّحدة الأمريكية وأصبح أكثر شعبية مما كان عليه في السابق.

وكان أشهر اللبن ما صنُع في تركيا وبلغاريا.

وكان اللاجئون الأرنؤوط في تركيا يبيعونه مختّراً جداً حتى ليقطعونه بالسكّين.

ويمكن تخزين اللبن لمدة (١٤) يوماً دون أن يفسد، وبالعاميّة (يُوَرْوِر)، إذا حُفظ بحرارة (٥) درجات مئوية.

وفي عام ١٩٤٠م بدأ إنتاج اللبن في أوروپا ممزوجاً بالفواكه المختلفة.

وفي الستّينات كنت أتناوله صباحاً في «لندن» وكان كالحيب على أنواع ثلاثة: كامل الدسم، نصف دسم، خالي الدسم.

وفي التسعينات تناولته في «أمريكا»، وما كان ألذه بطعم الأناناس أوالشوكولاتة أوالبرتقال أوالفريز وأنواع أخرى عديدة.

وتناولت اللبن الحلو وفوقه العسل في اليونان، وهي أكلة شعبية لذيذة ومنتشرة هناك.

وفي حلب يضيفون الدبس بدلاً من العسل ويسمونها (مْحنّي دَقْنُو).

خواصّه وفوائده :

يحتوي اللبن على نسبة مرتفعة من الماء، وكمية من البروتين وزبدة وسكّر اللبن (لاكتوز) وقليل من حامض اللبن، وبعض الأملاح المعدنية.

كذلك يحتوي على الڤيتامينات A و B و C و D ، ونسبتها تتعلّق بنوعية الحليب المحضر منه والمراعي وفصول رعي الماشية.

ومن المعروف أن الدسم في حليب الغنم أعلى منه في أي حليب آخر.

ويملك اللبن قدرة عالية على تطهير الأمعاء وتأخير الشيخوخة والهرم المبكّر.

وصنّعت منه حبوب قادرة على تطهير الأمعاء والقضاء على الجراثيم الضارّة فيها.

وعلى عكس ما يشاع، فإن اللبن يعمل على منع تشكّل الحصى وإذابة الرمال في الجهاز البولي لاحتوائه على سكّر اللبن (اللاكتوز) المدرّ للبول، وأثبتت الأبحاث الحديثة أن الحصيّات والرمال تتكوّن نتيجة الإنتانات المعوية لا نتيجة نقاوة مياه الشرب. كما أثبتت أنه ملين وهاضم وملطّف للأمعاء.

ومن خصائصه المميّزة كونه مهدئ للأعصاب ويساعد على النوم عند المصابين بالأرق.

ويشرب اللبن لوحده أويُمدّد بالماء فيصبح عيّراناً، ويُؤكل مطبوخاً بالكبّة اللبنية والباشا وعساكره وهي مزيج من الكبّة اللبنية والشِشْ بُرُك، والكبّة المشمشية (أنظرها تحت عنوان الفول)، والشِشْ بُرُك (والتسمية تركية) و الطَّطَا بُرُك (وهي من التركية أيضاً)، وشيخ المحشي واليقطين وغيرها، وتُطبخ به الشاكرية (وهي الأورمان في حلب وتركية)، والأرمَان في دمشق لبن مطبوخ ولحمة مسلوقة وكلاوي وحمض الحصرم حصراً، واللبنيّة، وتُحَضَّر منه اللّبَنة، واللبنة المُكَبْكَبَة بالزيت، وسضاف إلى المتبّلات والتسقية بالسمنة مع الطحينة والحامض.

ويباع اللبن اليوم في دمشق إمّا ضمن سطول أو علب مبسترة من البلاستيك، وكان في السابق يباع في أوعية خشبية أو فخّارية تسمى (نعارَة).

أمّا العيران فكان يباع في شوارع دمشق منذ بدايات القرن العشرين بواسطة بائع جوّال يحمل على ظهره (دبيّة) من المعدن أو الزجاج ملفوفة بقماش أبيض.

ثم صار يقدّم في المطاعم ومحلات السندويش وعصير الفواكه.

وإبريق العيران والكباب الحلبي في حلب من أشهر وأشهى المأكولات ولا يزال.

ولا زلت أحنّ إلى مطاعم الكباب الحلبي التي كانت تنتشر في منطقة (بستان كليب) بحلب أواخر الخمسينات قبل أن تزال إثر التنظيم. وكانت تقدّم أباريق العيران إلى جانب أنواع الشواء. وبقيت بذاكرتي أسماء بعض تلك المطاعم أمثال مطعم: (آغوب)، ومطعم (بلانجيان) وغيرهما.

وفي النصف الثاني من التسعينات صار العيران في دمشق يعبأ في زجاجات مبرّدة من البلاستيك.

محاذيره:

يحذّر من حفظ اللبن في أوعية النحاس أو الألمنيوم غير المطليين (المبيّضين) بالقصدير خشية تشكّل السموم فيهما نتيجة حموضة اللبن.

وكثيراً ما يتعرّض اللبن للغش بنزع زبدته أو إضافة موادّ أخرى إليه ليتماسك كالشَّبَّة وخلافها.

وكشف غشه بالطريقة الشعبية بسيط للغاية، ويكفي أن تُغمس الإصبع فيه ثم تُسحب، فإن علق بها شيء منه فخيره فيه، وإن انحسر عنها فهو مغشوش.

من أسمائه:

اللَّبَن: من العربية الشائعة، واللبن في الفصحى تعني الحليب، وللتفريق بينهما يقال للأول: لبن رائب أو مُرَوَّب.

ومن أسماء اللبن الرائب الأخرى في الفصحى: الخاثِر، والصَّرَب، والصَّرِيب، والحاذر، وغيرها.

والعَيْرَان: تسمية معربّة من التركيّة: (آيْرَان) وتعني اللبن الرائب الممزوج بالماء ليصبح شراباً مرطّباً.

واسم بائعه في حلب: عَيْرانجي، والتسمية من التركية أيضاً. ولم يذكرها القاسمي في قاموس الصناعات الشامية بل ذكر (اللبّان) وهو بائع اللبن.

واسم اللبن بالتركية: (يُوْغرت او ياغُرْت).

وفي مصر: لبن الزبّادي.

وبالسريانية: دوكو (ܕܘܓܐ).

وباليونانية: Giaoorti : γιαουρτι .

وبالإنكليزية: Yoghurt : Yogurt . ويقال أيضاً Leben وهي من العربية.

وبالفرنسية: Yaourt : Yogourt .

وبالألمانية: Joghurt .

واللبن العيران بالفرنسية: Yogourt au Goût Bulgare . ومعناها: لبن على الطريقة البلغارية.

مما قيل فيه:

يتحدّث القاسمي المتوفى عام ١٩٠٠م حول بائع اللبن فيقول: (اللبّان هو بائع اللبن، وهو الحليب الرائب الحامض، وصنعته: أن يؤخذ الحليب من ضروع البقر أو الغنم، ثم يغلى على النار حتى يفور، ثم يصبّ في إناء من خشب يعرف في دمشق بعلب اللبن، ويترك حتى يقرب من البرودة، فيذاب به قليل من اللبن الرائب. وإذا لم يوجد رائب، يؤخذ قليل من خميرة العجين، ويذوب في قليل من الحليب، ويُصب في تلك العلب، وتُغمر في ثياب مدة ثلاث أو أربع ساعات، فيرفعون تلك الثياب، ويخرجون تلك العلب، وقد أخذت في الجمود، فيضعون على وجهها كعكة على قدر فمّ العلبة، مضفورة من قشّ الحلفاء، ومن رفيع قضبان الصفصاف، ملفوفة بقماش من خام، وذلك صيانة من نزول غبار أو وسخ في العلبة، أو تمخض فتمصل. وأكثر أهالي قرى دمشق المجاورة لها يعملون اللبن على هذه الكيفية، فيدور أصحاب هذه الحرفة وهم اللبّانة عند الصباح على الدور التي يعمل بها اللبن فيأخذونها. وما يجمعه اللبّان في ذلك النهار من العلب يحملها على دابّة، ويأتي بها البلدة، ويوزّع على كل من السمّانة والبقّالة والشوّاية قدراً معلوماً من العلب مرتّباً. وهكذا كل يوم. فالبعض من اللبانة القليل رأس المال يكون واسطة لجمع اللبن، وإيصاله للمرتّب إليهم. وله على كل علبة إجرة عشر بارات [١] من أصحابها.

---

(١) البارة عملة تركية كانت متداولة في دمشق، وكل ٤٠ بارة كانت تعادل قرشاً واحداً بعملة ذلك الزمان، ومن المستحيل اتقدير القيمة الصحيحة لها بالمقارنة مع العملة اليوم.

والبعض يتُجر في ذلك. فيشتري من أصحاب اللبن لنفسه ويبيعه لحسابه. وهي حرفة مهمّة، كثيرة أصحابها، تُنتج ربحاً قليلاً). إلى هنا وينتهي كلام القاسمي.

أقول:

ومن كنايات أهل دمشق عن الفتاة قولهم: (على وشّها لَحْسِة لبن) يقصدون أن فيها مسحة قليلة من البياض والجمال.

ويقولون للشخص الأسمر الغامق الذي يلبس ملابس بيضاء غير مناسبة، أو للذي لا يحسن اختيار لباسه: (طالع متل البَرْغُوت باللبن).

ومن المعتقدات الشعبية أن من يأكل السمك واللبن يصاب بالجنون ! ولم يُثبت العلم هذه الفرضية. وأنا شخصياً أتناوله ولم أصب بعد.

ومن كنايات أهل الشمال: (ماحدا بقول عن لبنه حامض) يقصدون: لا أحد يعترف بعيوبه أو عيوب ما يملك أمام الآخرين. تماماً كما يقول المثل الدمشقي: (ماحدا بقول عن زيتو عكِرِ).

ونداء بائعه في دمشق:

- (بوظ كبّي عيّران).
- ومن طريف مناداة باعته في حلب قولهم: (بكْلِيْبُو يا لبن)، والقصد أن هذا اللبن يُكلّب بالإصبع، أي يعلق بها وهو إثبات بأنّه غير مغشوش.

أقول:

النداء بتركيبته غريب عجيب، فكلمة بوظ تعني ثلج كما تعني بارد، ولكن المشكلة تكمن في كلمة (كبّي) فهي قد تكون مصحّفة عن (الكبّاية) أي الكأس، فإن صحّ هذا التفسير فيكون المعنى: كأس بارد من العيران. لكنني أميل إلى القول كالآخرين: والله أعلم.

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٣٩٨

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٨١١
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٥/ ٤٧٠، ٦/ ٤٦٨
اللآلىء السريانية لأسمر ٢٨٥
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٣٦١
أسرار العافية لغازي ٦٦، ٣٣٢
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
موسوعة Encarta
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٥



كان بائع لبن العيران بدمشق يملأ كأس الزبون بواسطة أنبوب مفتوح الطرفين يغمسه في سطل السائل ثم يسدّ الفتحة العلوية بإبهامه ويسحبه، وعندما يرفع إبهامه يسيل اللبن من الأنبوب إلى الكأس . وكانت هذه الطريقة أقل شيوعاً من البيع بواسطة (الدبيّة).

(بعدسة المؤلف في مناسبة فولكلورية عام ١٩٩٦م)

اللِّفْت

Turnip

اللِّفْت أو اللَّفْت بقل زراعي جذري شتوي، أو ثنائيّ الحَوْل، من الفصيلة الصليبية، وضروبه البستانية كثيرة، وهو غنيّ بماءات الفحم. ويُزرع لجذوره الكُروية البيضاء التي تؤكل مَطْهوةً أو مقلية أو مخلّلةً، و تَدْخُلُ في إعداد بعض السَّلَطات، وتُتّخذ أحياناً علفاً للحيوانات، ويشرب عصيره كدواء، وأوراقه خضراء ذات شُعيرات خشنة، تُطْهَى وتُؤكل.

وأفضل ما ينمو في المناخ البارد، أما المناخ الحار فيجعله وأوراقه مرّ المذاق.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يعتقد بأن الموطن الأصلي للِّفْت آسيا الوسطى والشرقية.

ويُزرع اليوم في مختلف المناطق المعتدلة من العالَم.

ويمكن الحفاظ على جذوره لعدة أشهر في حرارة باردة.

ويُزرع في غوطة دمشق.

خواصّه وفوائده:

اللفت من النباتات المغذّية.

وأوراقه غنية بالمعادن وبالڤيتامينين A و C .

وجذره مدرّ للبول ويكافح البدانة.

وينصح بتناوله بكثرة لمن يعاني من ضخامة الغدّة الدرقية.

ومخلّل اللفت من أشهر المخللات الدمشقية، وتُعرف اللفتة الواحدة المخلّلة على ألسنة الدماشقة باسم (طاحونة اللفت).

وطاحونة اللفت وأكلة المجدّرة صِنْوان لا يفترقان في دمشق، وكلّ منهما يكمل الآخر.

ويباع إمّا قطعاً مشروحة على شكل أقراص أو مكعّبات أو أصابع مستطيلة.

ويُصبغ مخلل اللفت باللون الأحمر بإضافة الشوندر إليه، أو بصبغة حمراء تباع في سوق البزورية تحت اسم (دُوْدِه).

من أسمائه:

اللُفْت أو اللَفْت أو السَلجَم: من العربية.

وبالسومرية: Laptu .

وبالبابلية Laptu أيضاً.

وبالسريانية: لِفتو (ܠܦܬܐ).

وبالإنكليزية: Turnip .

وبالفرنسية: Raves : Navets .

وبالألمانية: Rübe : Raps .

مما قيل فيه:

يُسمى اللفت المقلي في حلب: (سَمَك بلا حَسَك).

وفيه قال أحد الظرفاء:

ما اللفِتُ عندي والجزَر   إلا غــذاء للبقَــر

ونداء بائعه في دمشق:

- (أبيض وناهي هاللفت، كبَّاس هاللفت).

أقول:

يتغنّي البائع بلون اللفت الأبيض، والناهي لغة: الشبعان والريّان أي شبع الماء أثناء نموه، وكبّاس: وهو يصلح للكبيس أي للمخلل.

غوطة دمشق لكرد علي ١١١

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٧٥٥
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٤٩٤
غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٠٥
أسرار العافية لغازي ١٩٣
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
يا مال الشام لترجمان ١١٧
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 307

بياض



اللفت : جذر وورق

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

ليلة اللّه

« Lailet Allah » Candy

ضرب من حلوى الأطفال على شكل أساور (دمالج) عريضة ملوّنة كانت تصنع في دمشق، ويُطاف بها مضمومة فوق بعضها حول قضبان من القنّب داخل سلّة في الدكاكين، أو يحملها البائع الجوّال في أزقّة المدينة. وتلوّن هذه الأساور عادة بألوان زاهية مقلّمة تختلف بين الأبيض والزهر والأحمر، وربما غير ذلك ولم أعد أذكر.

وكانت حلوى ليلة اللّه، وتلفظها العامّة الدمشقية: (ليل تَالّهْ) تظهر في شهر رجب على وجه التحديد، وهو من الأشهر الفضيلة، كما تباع في أيام الأعياد.

أما اليوم فقد اختفت، ولم نعد نرى إليها، كما لم يبق منها إلا طيف ضبابي من الذكرى.

وباعتقادي أن سبب زوالها أنها مصنوعة من السكّر، ويطوّف بها مكشوفة في الهواء الطلق والغبار والجراثيم التي تستقطبها المواد السكّرية.

وكان نداء باعتها في دمشق:

-(كل سنة والحبايب سالمة، كل الليالي فضَال يا ليل تاللّه).

أقول:

من عادات الدماشقة أنهم يقولون لبعضهم في الأشهر الفضيلة والأعياد: كل سنة وانت سالم والحبايب سالمة. ويكمل النداء بعبارة: جميع الليالي فضيلة.

ولم أتوصّل إلى معرفة منشأ اسم الحلوى ولماذا سميّت بذلك.

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣

معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٩

يا شام لكيّال ١٢٧

ذاكرة المؤلف

اللَّيمون

Lemon

شجر مثمر من جنس Citrus من الفصيلة البرتقالية، يتراوح ارتفاعه ما بين ثلاثة أمتار وستة أمتار. وهو طويل الأغصان، ذو أوراق متطاولة إلى إهليلجية الشكل، مسنّنة، مستدقة الأطراف. أما ثمره فأصفر اللون، بيضوي الشكل، غليظ القشر، حامض المذاق، كثير العُصارة.

ومن ضروبه الليمون الحامض، والليمون الحلو.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

عُرِف الليمون منذ القِدَم.

ويُعتقد بأن الموطن الأصلي لليّمون الحامض الأصقاع الشمالية الغربية من الهند.

ومنها نقله العرب إلى أسقاع سورية والعراق ومصر وشمالي إفريقية.

ثم نقله التجّار العرب إلى إيطاليا وجزيرة صقلية في القرون الأولى للميلاد.

وبعد ذلك بقليل دخلت زراعته إلى الأندلس والبرتغال والصين.

كما نقل العرب (الليمون الحلو) من الصين إلى جنوب أوروبا.

وإبّان الحروب الصليبية نقل الفرنج من سورية الليمون الحامض إلى أوروبا.

وفي عام ١٤٩٣ حمل كريستوفر كولومبُس بعض بزور الليمون إلى هايتي ومن ثم انتشرت زراعته في فلوريدا بالولايات المتّحدة الأمريكية حوالي العام ١٥٨٠م.

ثم إلى كاليفورنيا خلال القرن الثامن عشر.

وتُعتبر الولايات المتحدة الأميركية اليوم، ومثلها إيطاليا، من أكثر بلدان العالم إنتاجاً للَّيمون الحامض.

ويزرع في الساحل السوري ولا يزرع في غوطة دمشق لبرودة طقسها في الشتاء.

خواصّه وفوائده:

ثلاث خواص رئيسة يتميّز بها الليمون الحامض: فهو غذاء، ومُقَبِّل، ومعقّم.

والليمون شقيق البرتقال ومصدر أساسي من مصادر فيتامين C .

ويحتوي على الڤيتامينات A و B2 و B12 و PP بنسبة أقل .

وفيه أيضاً: الحديد، والكلس، والپوتاس، والفوسفور، والكربوهيدرات، والپروتين، والدهون.

ويكافح الأوبئة كالإنفلونزا، والتيفوئيد، والكوليرا، والإنتانات المعوية، والروماتيزم، وأمراض الكبد، وداء النقرس (ارتفاع نسبة حمض البول)، والتهابات المجاري البولية .

ويفيد ولا يشفي أمراض الفم واللثة والنسج الداعمة للأسنان .

وهو من مخثِّرات الدم وقاطعات الأنزفة والرُعاف الأنفي ومهدآت الأعصاب خصوصاً عند المصابين بفرط نشاط الدرق .

وتعصر القابلات في عينيّ المولود حديثاً بضع قطرات من الليمون لجلاء بصره ووقاية عينيه من الالتهابات التي قد تتواجد في رحم الأم .

ويتّخذ من عصيره شراباً ومطيِّباً لكثير من المآكل ويُستخدم في صنع العطور .

ويسمّى شراب الليمون: (الليمونادة) وهي عصير الليمون بالسكّر والماء .

كما تُحضّر منه البوظة بالليمون .

وكذلك الليمون المُجَمَّد، وهو ضرب من البوظة كان منتشراً في حقبة الخمسينات، واضمحلّ أواخر الستّينات، وقيل لي ونحن في أواخر التسعينات أنه لازال في دمشق إلى اليوم بضع محلات معدودة تقدّمه بنفس الأسلوب .

و يحضّر الليمون المُجَمَّد بوضع عصيره داخل اسطوانة معدنية مبرَّدة تدور على محورها بسرعة كبيرة، فتلتصق النثرات المجمّدة داخل أطرافها العلوية بفعل القوة النابذة فيجمّعها البائع بقشطها بحافة الكأس حتى يمتلىء فيقدّمه للزبون .

محاذيره:

لا يُنصح بتناول الليمون لمن يشكو من فرط حموضة المعدة .

كما لا يصحّ الإفراط من تناوله أكلاً لتأثيره الضارّ على ميناء الأسنان .

من أسمائه:

اللَّيمون: معرّبة عن الفارسيّة: لَيْمو. بحذف حرف النون. ويُظن بأن الفارسية أخذتها من الفرعونية: مِمون بنفس المعنى.

ومن العربية انتقلت إلى اللغات الأجنبية.

فبالإنكليزية: Lemon.

وبالفرنسية: Limon : Citrons.

وبالإيطالية: Limone.

وبالروسية (بالحرف اللاتيني): Limon.

وباليونانية: Lémoni : λεμονι.

وبالأرمنية (بالحرف اللاتيني): Lémon.

وبالأمحرية (لغة الحبشة): Lomin.

وبالبلغارية (بالحرف اللاتيني): Limon.

وبالتركية: ليمون.

وبالكردية: لَيْمون.

وبالسريانية الدارجة: ليمون.

وبالسريانية الفصحى: أطْرُوگْنو (ܐܛܪܘܓܢܐ) وهو التُرُنجان ضرب من الليمون ويكنّى به عن الليمون الحامض.

ومثلها بالكلدانية.

ويسمّى الليمون في لبنان: المَراكْبِي. لأنهم كانوا يحصلون عليه من مراكب البحر قبل أن يزرع عندهم. وهناك من يقول سمّي بذلك نسبة إلى لون وجه من يركب البحر أول مرة فيصاب بدواره فيشحب لونه.

ويطلقون اسم الليمون على البرتقال، ويفرّقون بينهما بقولهم (ليمون حامض)، و(الليمون الحلو).

واسم الليمون في العراق: (نُومِي). ومن ضروبه (النُّومي بَصْرَةَ Lime) وحجمه صغير ويستعمل منكّها خصوصاً مع أكلات (الكاري)، كما يُشرب مغليّه كالشاي.

مما قيل فيه :

يشبّهون وجه المُصاب بالذعر المفاجيء : (وجُّو صار أصفر متل الليمون) يقصدون : شحب وجهه .

وعن أحدهم قوله :

وكذلك النارنج مع ليمونة والبرتقال لكل داء شافي

ودخلت الليمونة الأغنية الشعبية القديمة ومطلعها :

أمّونة عالليمونة شامة والله على شانك ظلموني خَصْمُن الله

ويُنسب نوع من اللون الأصفر إلى الليمون فيقال : (أصفر ليموني) .

وأدخل شكل الليمونة في آلات التسلية المعروفة باسم Slot Machines وتشبه إلى حدّ ما آلات سحب اليانصيب ، ففي «لاس ڤيجاس» بأمريكا يوجد في بهو كل فندق مئات منها ، وما أن تدير الذراع أو تضغط الزرّ حتى تدور أشكال الفواكه ، فإذا توقّفت عند الليمونة كانت خاسرة .

ونداءات باعة الليمون الحامض في دمشق :

١- (صَلاَيْبِي يا حامض) .

٢- (بَلَدي هالليمون) .

٣- (أنا حَوَّشْتُو من عند بديعة خانم) .

ونداءات باعة الليمون الحلو في دمشق :

١- (ليمون يا حَلاوة) .

٢- (أبيض هالليمون الحلو شغل الجناين) .

أقول حول نداءات باعة الليمون الحامض :

النداء الأول : صَلاَيْبِي : نسبة إلى مزرعة (الصليب) الساحلية التابعة لمنطقة جبلة والتي تزرع الحمضيّات .

النداء الثاني : بلدي أي ناتج محلياً وليس مستورداً .

النداء الثالث: أنا حَوَّشتُو: أي قطفته. من عند بديعة خانم: وهنا تظهر الطامّة الكبرى، ورغم أنني فتّشت في المعجم الجغرافي عن مزرعة أو قرية أو أي مكان يحمل اسم (بديعة خانم) فلم أتوصّل إلى شيء، ولا بد أن هذا النداء قديم يرجع للعهد العثماني بدليل إطلاق لقب (خانم) على طيبة الذكر (بديعة). ولعلّه نوع من الممالحة المعروفة عن بائعي دمشق.

وفي هذه الحالة لا بدّ لي من القول: (والله أعلم).

وحول نداءات باعة الليمون الحلو:

النداء الأول: ليمون يا حَلاوِة: كناية عن أن هذا الليمون حلو كطعم الحلاوة.

النداء الثاني: أبيض هالليمون الحلو شغل الجناين: لون هذا الليمون ضارب للبياض كدليل على حلاوته، وهو نتاج الحدائق كناية عن الاعتناء بزراعته.

وحول نداء بائع الليمون المجمَّد:

ذكره العلاّف بدمشق في مطلع القرن العشرين ونصّه: (تعا دُوء الطَعْمِة وادْعِي لي). أي ذُق طعم هذا الليمون المجمَّد وأدعو لي (بالتوفيق والبركة).

غوطة دمشق لكرد علي ١٠٨

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٦

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤١٢

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٦/ ٥١٧

المعجم الجغرافي للقطر العربي السوري ٤/ ١٤٤

غرائب اللغة العربية لنخلة ١٤٠

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٢٦

معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ١٤٢

اللآلىء السريانية لأسمر ١٩٩

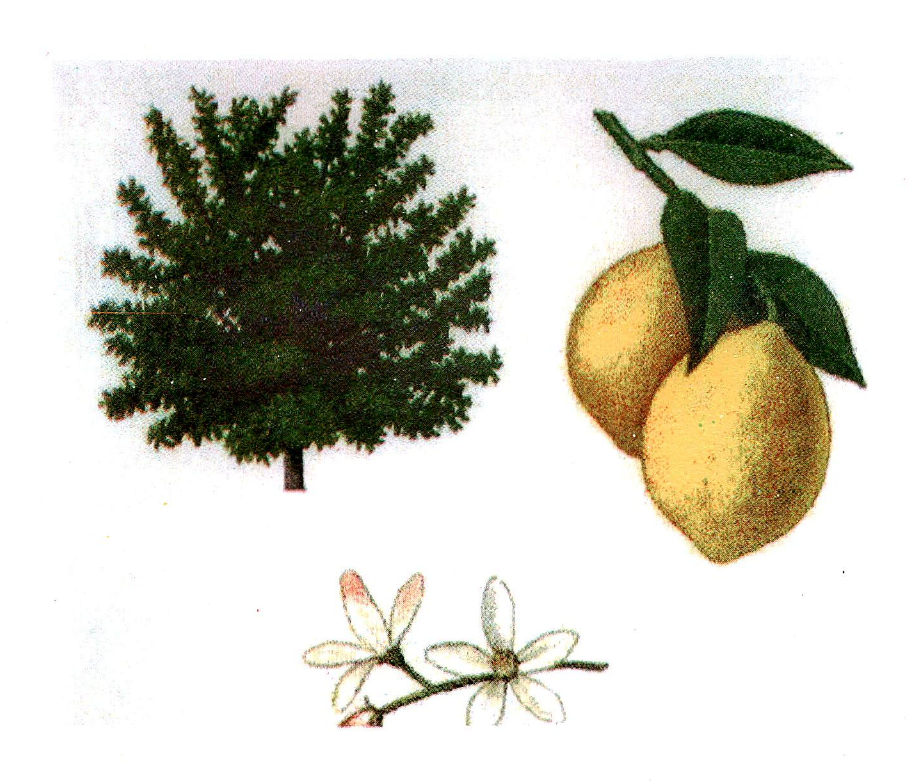
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٤٠

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

يا مال الشام لترجمان ١١٤

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 296



الليمون: ثمر وزهر وشجر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

حرف الميم

المبيِّض
المجلِّخ
المخرِّز
المخلِّل
مرقّص الدبّ والسعدان
المشمش
المشمش الهندي : أنظر الأكيدنيا
مصلّح بابور الكاز
مصلّح الحنفيّات
المعروك
المقتة : أنظر القثّاء
المقدونس : أنظر البقدونس
المقشّات
المكانس : أنظر المقشّات .
الملفوف : أنظر اليخنا .
الملوخيّة
الملْوَق
منادي السينما
المنْدَرين : أنظر اليوسف أفندي .
منفِّض السجّاد
الموْز

المبيِّض

« Moubayed » Kitchenware Tin Plating Man : Whitener

مهنة يقوم صاحبها بطلاء أواني الطبخ النحاسية الصدئة بساخن القصدير Tin حماية لها من الصدأ أو من تشكّل المواد السامة ككبريتات النحاس المعروفة بـ(الزِنْجَارة) وما يترتّب عليها من خطورة على الطعام والمواد الغذائية المطبوخة أو المحفوظة فيها كاللّبن وأشباهه .

والقصدير عنصر فلزي يُستخرج من (الكاسيتريت أو حجر القصدير) . وهو ليِّن القوام، فضيّ البياض ضارب للزرقة، مقاوم للتأكسد والتآكل . واسم المُبَيِّض بالفرنسية Étameur ، ويُطلق على النحاس المطلي بالقصدير اسم «النحاس المُقَصْدَر» .

وكانت أقدم مناجم القصدير في إنكلترا وإسبانيا . واليوم أصبحت مناجم إندونيسيا ونيجيريا وزائير وتايلند والصين أكثر مزاحمة وأعظم شأناً .

ورمز القصدير بالعربية «ق» . وباللاتينية Sn . وثقله النوعي ٧,٣١ ، ورقمه الذري ٥٠ ، وزنه الذري ١١٨,٦٩ ، ونقطة انصهاره ٢٣١,٨٨° مئوية، ونقطة غليانه ٢٢٦٠° مئوية .

وتتمّ عمليّة التبييض أولاً بجلي الإناء من رواسب الاحتراق أو الدهن وفي سبيل ذلك يقف المبيّض منتصباً في قلب الطنجرة أو (اللكن) النحاسي أو الآنية الموضوعة فوق الرمل الخشن والحصى الدقاق وصفوة الفحم، ويبدأ بتدوير جسمه والإناء يمنة ويسرى بحركة نصف دائرية .

ثم ينتقل إلى عملية الطلاء المعروفة على ألسنة الناس باسم (التبييض)، سميت بذلك لأن القصدير يغطي النحاس بطبقة بيضاء فضيّة اللون . وتتآكل هذه الطبقة بفعل الزمن والاستهلاك فتحتاج الآنية إلى إعادة الطلاء كلما زالت عنها .

ولا زلت أذكر كيف كان المبيّضون يطوفون حارات دمشق وأزقتها وشوارعها وهم ينادون : (مْبَيِّض، مْبَيِّض)، فيخرج إليهم أصحاب البيوت بأوانيهم النحاسية التي تحتاج للتبييض، ومنهم من يقف مراقباً (ينَطُر) هذا المبيّض خشية أن يكون مزيفاً فيسرق الأواني، وكم من حادثة وقعت .

وحول المبيِّض يذكر القاسمي في قاموس الصناعات الشاميّة : (هو من يبيّض الأواني

النحاسية بواسطة القصدير. وذلك من الضروري، إذ من المعلوم مضرّة تناول الطعام من الأواني النحاسية غير المبيّضة. لما يتراكم عليها من الصدأ، فيأتي من أراد تبييض نحاسه بالمبيِّض، أو أجيره ويسلّمه الأواني بالعدد، فيأخذها لدكّانه، حيث يكون مستعداً لوجود النار به، فيحمي الإناء، ويطليه بالقصدير، وتكون بيده قطعة من قطن، فيلتّها بمسحوق النشادر، ويمسح بها القصدير الذي يطلي به الإناء، فيذوب كالماء، بمجرّد أن يشمّ رائحة النشادر، فيتعمّم كافة الإناء بالطلي، وذلك غِبّ جلي تلك الأواني بالرمل، وصفوة الفحم، حتى تنظّف من المواد الدهنية، حيث لا يضبط طلي القصدير عليها إلا بجليها أولاً، فحينئذ يتم عملها، فيرجعها لدار صاحبها، ويسلّمه إيّاها بالعدد، كما استلمها، وحينئذ ينقده صاحبها الأجرة التي تمّ الاتفاق عليها، وفي الغالب على حسب قيمة القصدير ورخصه وغلائه تكون الأجرة، فتارة تكون أجرة الوعاء خمس وعشرين بارة [البارة عملة كانت متداولة بدمشق في العهد العثماني]، وتكون تارة أكثر لحدّ الأربعين بارة، وهي حرفة مهمّة جداً، تنتج ربحاً متوسّطاً). إلى هنا انتهى كلام القاسمي.

أقول:

الجدير بالذكر أن أسلوب طلاء النحاس بالقصدير كان معروفاً وشائعاً في العصر الروماني. ولم ينتشر في أوروبا إلا في القرن الخامس عشر للميلاد.

ولا زال المبيّض يطوف شوارع دمشق إلى اليوم ونحن في التسعينات من القرن العشرين، ولكن بشكل محدود جداً بعد أن قلّ استعمال تلك الأواني واستبدل معظمها بالألمنيوم، وبلغة العامّة (ألامِنْيو). ومنذ أيام رأيت إلى أحدهم يبيّض أواني النحاس لمطعم في «أوتوستراد المزّة» ولم تكن معي الكاميرا لألتقط له صورة.

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٤١٣
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ٢٦
موسوعة Americana ٢٦/ ٧٦٧
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٥
ذاكرة المؤلف

المُجَلِّخ

« Moujalekh » Knife & Scissors Sharpeningman

اسم لمن يشحذ ما تثلّم من السكاكين والأمواس والمقاريض والمقصّات ونحوها. والاسم منحوت من الفصحى: جلَخَ وجلّخ الموسى: أرهفه وحدّده وصقله. والمَجْلَخ: آلة تحدّد بها السكّين ونحوها، وعاميتها: دولاب أو حجر الجلْخ، واختصاراً: الجلْخ.

وحول المجلّخ يقول القاسمي المتوفى عام ١٩٠٠م: (المجلّخ هو من يصلح ما تثلّم من السكاكين والأمواس والمقاريض، بواسطة دولاب يُعرف بـ«الجَلْخ»، وهو مركّب من ثلاثة عواميد، طول كل واحد ذراعان [الذراع يعادل ٧٠ سم بلغة اليوم]، بتخن ثلاثة قراريط [والقيراط عرض الإصبع وهي من اليونانية]، مركّب بوسطها دولاب كبير، وبأعلاها قطعتان من خشب، بينهما فاصل مقدار نصف ذراع، مركّب عليها سيخ من حديد، في وسطه قطعة من حجر كالدائرة بعرض قيراطين، يصل بين الدولاب الكبير والسيخ قشاط من جلد، ومن الدولاب أيضاً لقطعة من خشب بأسفله، كقدم الرجل على تلك القدم، ويحركها فيدور الدولاب، وبدورانه يدور السيخ وعليه الحجر، فيسرع بالدوران، وحينئذ يكون ماسكاً بيده ما يقتضي إصلاحه، فيمرُّه على طرف الحجر، فيتآكل كل ما ثلم منه وما فسد، فحينئذ يكون مستعداً إلى قطعة من حجر تعرف بـ«المسنّ» فيشحذ عليها ما أصلحه، ويسلّمه لصاحبه، فينقده ما حصل الشرط عليه من الأجرة، وهي طفيفة جداً لا تبلغ عشر بارات أو عشرين بارة.

وهي حرفة من لا حرفة له، والذين يتعاطون هذه الحرفة بدمشق هم فقراء الأفغان المتوطّنون، الذين ليس لهم قدرة على العمل، يتعيّشون من قليل ربح هذه الحرفة). إلى هنا وينتهي حديث القاسمي.

أقول:

ولا زلت أذكر أحد المُجلّخين الجوّالين بدمشق في السبعينات من هذا القرن، ، كنت أرى إليه في حي الشعلان وكان شيخاً أفغانياً طاعناً في السن، تتدلّى من وجهه لحية بيضاء كبيرة

مهيبة، يحمل فوق ظهره دولاب الجلخ. يذكّرني بدولاب حفر الأسنان القديم الذي كان يدار بالرِجْل فهما متشابهان من حيث مبدأ العمل.

غير أن حرفة المُجَلّخ الجوّال انكمشت في أيّامنا، ولم نعد نشاهد أحداً منهم ولا دولابه الذي كان يثير فضولنا خصوصاً عندما تتناثر منه (شراقيط النار) إثر تلامسه مع شفرة السكّين أو المقصّ.

وما تبقّى في دمشق اليوم من المجلّخين، ونحن في أواخر التسعينات من القرن العشرين، لا يتجاوز أصابع اليدّ، وأعرف منهم ثلاثة يقيمون في دكاكين ثابتة، أحدهم في حي (المزّة بلد)، واثنان في «سوق باب البريد» وربما هناك آخرون لا أعرفهم.

ولا زلت أذكر دكان مجلّخ كان مشهوراً عند زاوية التقاء سوق المسكية بسوق القوّافين قبالة الباب الغربي للجامع الأموي، وقد زالت هذه الدكان بزوال السوقين إثر تنظيم المنطقة في مطلع عام ١٩٨٤م.

وباعتقادي أن اضمحلال هذه الحرفة يعود إلى أمرين:

أولهما: انتشار أدوات الشحذ (المسنّات) اليدوية الصغيرة في معظم بيوتات دمشق.

وثانيهما: انتشار استعمال السكاكين الحديثة ذات الحدود القاطعة المسنّنة المصنّعة (بالليزر) والتي لا تحتاج للشحذ على حساب السكاكين ذات الحدّ القاطع المشحوذ.

واسم المُجَلّخ بالفرنسية: Aiguiseur.

وكان دولاب الجلخ Hone أو Grindstone حتى أواخر القرن التاسع عشر يصنع من الخَفّاف وهو الزجاج البركاني المُنَخْرَب Pumice أو من الحجر الرملي الصلب Hard Sandstone، وقد يُصنع في بعض الأحيان من العقيق الأحمر Garnet.

وفي عام عام ١٨٩١م اكتشف العالم الكيميائي الأمريكي Edward Goodrich Acheson صدفة مادّة (الكاربوراندوم Carborundum) التي تفوق قساوتها المواد السابقة وتقترب من قساوة الماس، فعمّ استعمالها وتنوّعت تطبيقاتها.

ويتلو عملية الجلخ عادة الإنهاء بالشحذ أو التنعيم بواسطة حجر Whetstone: هو حجر سَاحِل طبيعي أو اصطناعي، يستعمل لتنعيم حواف الأدوات القاطعة المشحوذة أصلاً بحجر الجلخ الخشن، ويتألف الحجر الطبيعي من معدن (الكوارتز)، أو من (الصوّان) الناعمين،

ويُصنَّع الحجر الإصطناعي من مادة (كربيد السيليكون) أو (أكسيد الألمنيوم).

وكان نداء المجلّخ في دمشق:

- (مْجلّخ سكاكين، مْجلّخ مْواسْ، مْجلّخ مقصّات، مْجلّخ، مْجلّخ).

أقول:

نداء واضح مفهوم لا يحتاج لأي شرح. أما كلمة (مْواس) فلفظة عاميّة مختصرة من: أمواس ومفردها: مُوْس، وهي السكين الصغيرة التي تطوى، وبالعاميّة اللبنانية: (عوْيْسِيِّه).

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٤١٦

قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبو سعد ١٩٥

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٥

ذاكرة المؤلف



مجلّخ أفغاني السمة في مدينة بيروت

(عن بطاقة بريدية صادرة في الربع الثاني من عشرينات هذا القرن)

المُخَرِّز

Broken Dishs & Bowls Repairer

مهنة قديمة كانت رائجة في دمشق ثم انتهت أو كادت. والمخرِّز أو المخرِّس كما يقول القاسمي المتوفي عام ١٩٠٠م: (هو من يصلح ما انكسر من الأواني المعروفة بالصيني والمالقي والبللور. وكانت هذه الحرفة في الزمن السابق رائجة جداً، لقلّة ورود الأواني المالقية والبلورية من البلاد، وغلاء أثمانها. فإذا انكسرت يأخذونها إلى المخرّس فيصلحها.

وهذه الصنعة في كل إناء يكون مكسوراً قطعتين أو ثلاث. أمّا إذا كان أكثر فلا يُصلح أبداً.

وصنعته: هو أن يثقب المخرّس الإناء من أحد طرفيه، بواسطة مثقب من حديد رفيع، ويدخل بهما مسماراً من نحاس أصفر، وذلك غب أن يلحم القطعتين بمذوّب الجص. وهكذا الصيني أيضاً. وله على كل مسمار أجرة عشر بارات [عملة عثمانية كانت متداولة في سورية]. ولكن في هذا الزمن، نظراً لتوسع نطاق التجارة، وتنازل قيمة الأواني البلورية والمالقية، أصبحت هذه الحرفة بغاية الكساد، وقلّ محترفوها.

وهي حرفة تنتج ربحاً قليلاً. والله أعلم). إلى هنا وينتهي كلام القاسمي.

أقول: لا زلت أذكر المخرِّز الجوّال أواخر الأربعينات ومطلع الخمسينات، ونداؤه يصدح في أزقّة دمشق: (مخرِّز زبادي، مخرِّز صحُون، مخرِّز جاطات). وكان يقوم بالاصلاح أمام باب البيت وعلى مرأى من الزبون.

وفي نفس الوقت كان لعدد من المخرّزين دكاكين ثابتة في بعض أسواق دمشق.

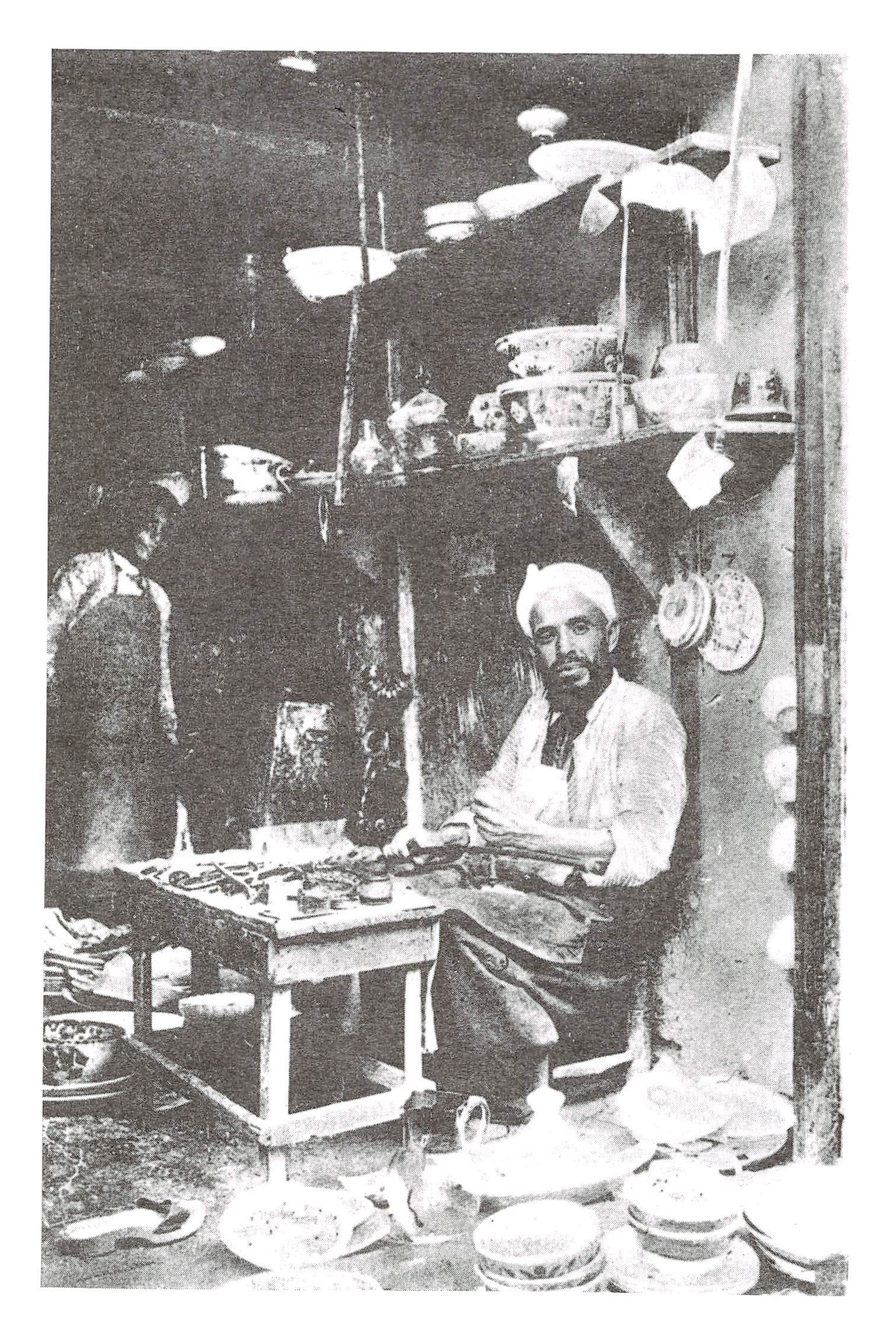
والمخرّز بالانكليزية: Broken Dishs & Bowls Repairer بمعنى مصلّح الصحون والزبادي المكسورة.

وبالفرنسية: Réparateur de Vases أي مصلّح الأوعية والمزهريّات.

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٤٢٢

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١٩٣

ذاكرة المؤلف



دكان مخرِّز الصحون والجاطات والزبادي
(عن بطاقة بريدية صادرة بدمشق في بدايات القرن العشرين)

المُخَلَّل

Pickles

المخلّل ما كُبس من الخضار ونحوها في الخلّ أو في الملح أو في محلول السكّر حتى تحمض فتصبح منكّهة وفاتحة للشهيّة. وقبل الحديث عن المخلّل لا بد من التفريق بين عملية التخليل الهادفة قديماً إلى حفظ الخضار وما إليها، وبين المخلّل المعروف.

فالتخليل Pickling: في الأصل هي عملية حفظ الخضار وما شابه في الخلّ أو محلول الملح أو محلول السكّر حماية لها من التلف، كاللفت والخيار والقثّاء والشوندر والفليفلة والجزر والفجل والملفوف والبيتنجان والفاصولية الخضراء والزهرة والكرفس، ومواد طعامية أخرى كالبصل والثوم، وقد تضاف إليها التوابل .

ولا يقتصر استعمال الخلّ في التخليل لحموضته المانعة من تفسّخ الخضار نتيجة الحدّ من نمو العضويات الدقيقة فحسب، بل لرخص ثمنه ووفرته وكونه من المنكّهات أيضاً.

أما محلول الملح أو محلول السكّر فيعملان على (بَلْمَهَة Dehydrating) العضويات الدقيقة أي نزع سوائلها بطريق الحُلول Osmosis ويتمّ ذلك بانطراح السوائل عبر أغشية الخلايا الجرثومية فتصبح عاطلة عن العمل، وهكذا يتم حفظ المأكولات من التفسّخ أو التلف أو التلوّث.

ثم تبيّن أن هذه المواد المخلّلة يمكن تناولها كمنكّه وفاتحة للشهيّة. وهكذا اكتُشف المخلّل.

موطنه الأصلي وانتشار استعماله:

عُرفت عملية تخليل الأطعمة بهدف حفظها في أزمنة تعود إلى ما قبل التاريخ.

ولكن لم ترد في المصادر المطبوعة أية معلومات تفصيلية حولها.

ويُصنع المخلّل اليوم في بيوت دمشق ، أو يشترى من السوق طازجاً أو محفوظاً.

ومنه ضرب من الفليفلة المحشية بأنواع مختلفة من الخضار (أنظر الفليفلة).

ومخلّل اللفت من أشهر المخللات الدمشقية، وتُعرف اللفتة الواحدة المخلّلة منه على ألسنة الدماشقة بـ(طاحونة اللفت) سمّيت بذلك لشكلها المستدير الذي يشبه رحى الطاحون.

وطاحونة اللفت وأكلة (المجدرّة) صِنْوان لا يفترقان في دمشق، يكمل كلّ منهما الآخر.

ويباع مخلّل اللفت إمّا قطعاً مشروحة على شكل أقراص أو مكعّبات أو أصابع مستطيلة، ويُصبغ باللون الأحمر بإضافة الشوندر إليه، وفي بعض الأحيان بقشر الفجل، أو بصبغة حمراء تباع في سوق البزورية واسمها الشائع: (دُوْدِه).

أمّا في أوروبا وأمريكا فيباع إمّا كل نوع على حدة، أو مشكّلاً من الخيار والفليفلة والثوم واليقطين والزيتون والبصل والفجل والطرخون Tarragon والكَبَر Caper وهو (نبات تُخلّل براعمه وأزهاره وثماره) والشَّبْث Dill وهي بقلة من التوابل.

خواصّه وفوائده:

كانت فوائد التخليل في الأصل تقتصر على حفظ الطعام.

أمّا اليوم فالمخلّل لا يزيد عن كونه منُكِّهاً ومقبّلاً وفاتحاً للشهية.

محاذيره:

المخلّل خطر على المصابين بالقرحات أو فرط الحموضةالهضمية أو البواسير، كما لا ينصح بتناوله لمن يعاني من القلاع الفموي المتكرّر المعروف شعبياً باسم (الحَمُو).

المخلّل في دمشق:

وحول المخلّل والمخلّلاتي بدمشق يقول القاسمي المتوفى عام ١٩٠٠م: (المخلّلاتي هو صانع «المخلّل». والمخلّل بدمشق أنواع: منه اللفت والخيار والشوندر والفليفلاء واليخنا والفجل والباذنجان. فأمّا اللفت والفجل والخيار والفليفلاء، فإنه غب غسل كلّ بالماء وتنظيفه، وكذا الشوندر والباذنجان واليخنا، غب غسل كلّ وتنظيفه وسلقه، يضعون كلاً على حدة في وعاء كبير من فخّار يُعرف بـ«الخابية»، تسع خمسين أو ستين رطلاً، بشرط أن تكون عتيقة مستعملة لهذه الغاية، ويضعون فوقه الماء المملّح، لكل عشرة أرطال من كل صنف رطل من الملح، مع

ماء عصير الليمون الحامض، بكل خابية رطل، ويتركونه مدّة أربعين يوماً، وهذا للّفت والشوندر والفجل واليخنا. وأمّا الباذنجان والخيار والفليفلاء، فإنها تصلح في نحو عشرة أيام.

وهذه الحرفة رائجة جداً بدمشق، لا سيما في الشتاء. ولا تخلو كل محلّة من جملة حوانيت للمخلّلاتية، عدا عن كثير من الناس الذين يعملون المخلّل في بيوتهم، ويزيدون على تلك الأصناف المشروحة مثل العنب الحلواني، والباذنجان الافرنجي الصغير، واللوبياء الخضراء، وحشيشة البحر[1]، حيث لا يخلو كل إنسان من أهالي دمشق عند تناوله طعامه الغَدَاء والمساء من وجود أنواع المخلّل على مائدته.

وأهل محلة الصالحية من دمشق يتقنون هذه الصنعة جداً، حتى اشتهر بهم المخلّل الذي يعملونه، ويُعرف بالمخلّل الصالحاني، وغالب من يعتني بعمله من أهالي الصالحية يحمل يومياً على دابّة علبتين كبيرتين مملوءتين من ذلك المخلّل مع وجود إناء مملوء بمسحوق الخردل المذوّب بالماء، وإناء لتناول المرق. ثم يأتي إلى دمشق، ويدور بأسواقها وأزقّتها، ويبيع على المارّة والبيوت، وكل من اشترى من ذلك المخلّل فإنه يغمسه بذلك الخردل والثوم، ويشرب من تلك المرقة. وهي حرفة مهمّة أهلوها كثيرون، تنتج ربحاً متوسّطاً).

من أسمائه:

المُخَلَّل: من العربية الفصحى وهي اسم مفعول من الخلّ.

و الكَبِيْس: تسمية عربية أخرى للمخلّل.

وبالسريانية: تريوني (ܛܪܘܢܐ).

وبالتركية: طورشو .

وبمصر: الطُرْشِي.

وبالإنكليزية: Pickles .

وبلفرنسية كالإنكليزية: Pickles .

(١) حشيشة البحر هي الأُشْنَة Usnea أو الحَزَاز: نوع من الطحالب تنمو خيوط نباتاتها على الأشجار والصخور، وتتغذّى بها بعض الشعوب كقبائل التتار، ويصنع منه الخبز الأرضي، كما تتغذّى بها الحيوانات.

ومخلّل الخيار بالفرنسية : Cornichon .

وبالألمانية : Essiggemüse ؛ Pökel ؛ Bökel .

وبالألمانية الدارجة : Pekel .

ذكريات عن المخلّل :

كانت الفرحة العارمة تغمر الأطفال أيام الأعياد في دمشق، خصوصاً عندما يتناولون مخلّل اللفت أوالخيار أواليخنة (الملفوف) وغيرها، ثم يشربون مرقه الحامض. وفي سبيل ذلك يعمد الباعة إلى تحضير مناضد ومقاعد واطئة في ساحات المدينة، ويقدّموا قطع المخلّل في صحون مرقّشة، فيقوم الأطفال بالتهامها بتلذّذ وشغف، ثم يغمّسوا كعك (الشّرك) في المرق وينهون هذا الطقس بشرب ما تبقّى منه، وما كان أطيبه، خصوصاً وأن معِدَ الأطفال فتيّة تتحمّل الحموضة، أما معِدَنا فتدفعنا إلى القول : أيا ليت الشباب يعود يوماً .

ونداء باعته في دمشق :

١ - (حامض هالمخلّل حاموض، طَرَبْش الخوَابي حاموض) ويمطّ الكلمة الأخيرة .

٢ - (حَمْضهُ طَرَبْش الخوَابي، الحامُض يا الحامُض يا الحامُض يا) .

٣ - (صالحاني يا عَمّي، طيّب وحامضْ) .

أقول :

النداء الأول : حاموض أصلها (حامض) ويمدّها المنادي طويلاً . وطَرَبْش الخوَابي أي حطّم الأوعية الفخّارية لشدّة حموضته .

النداء الثاني : يشبه الأول . ذكره العلاّف في مطلع القرن العشرين .

النداء الثالث : مصنوع في الصالحية التي يُشتهر أهلها به . ويا عَمّي : لقب يُطلق في دمشق عند المخاطبة للدلالة على الحترام .

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٤٢٣

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٤٩ ، ١٧٥

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ٦٠
أسرار العافية لغازي ٢٥٧
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Americana ٢٢/ ٦٨
موسوعة Grolier
يا شام لكيّال ١٥٠
معجم درر الكلام من أمثال أهل الشام لكيّال ٢٨٩
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 310
ذاكرة المؤلّف



مخلّلات مشكّلة من الجزر والزهرة والبيتنجان والخيار والقثّاء واليقطين كما تباع في سوق باب السريجة بدمشق
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)



هكذا يُباع المخلّل في سوق باب السريجة ضمن براميل بيضاء من اللدائن البلاستيكية غير الملوَّنة لأن المواد الصباغية الملوِّنة تُشكّل خطراً على صحة الإنسان كما أثبتت الأبحاث العلمية الحديثة (بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)



أصابع مخلّل اللفت الحمراء المصبوغة بصباغ (الدُوْدِه) كما تباع في سوق باب السريجة بدمشق
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨ م)

مرقّص الدُبّ والسَعْدان

Dancing Bear & Monkey Trainer

منذ عهد بعيد وحتى الخمسينات من هذا القرن كانت قلّة من النوَر(الغجر) أو المتعيّشين يفدون على أزقة دمشق بصحبة (دُبّ) مدرَّب على إطاعة الأوامر والرقص على إيقاع دفّ كبير ومزمار بحركات (دببيّة) محدودة بطيئة ثقيلة تذكّرني بالمقولة الشعبية: (آمْ الدب ليرقص أتلّو سبع تُنفُس).

ولتدريب الدبّ الصغير على إطاعة الأوامر، يثقب مدربه أرنبة أنفه ويدخل فيها حلقة من نحاس يربطها بجنزير ثخين من الحديد، ويبدأ بقرع الدفّ وعزف المزمار وتلقينه بعض الحركات المناسبة لوزنه الثقيل، فإذا لم يستجب سحبه بالجنزير فيؤلمه أنفه فيطيع.

ونادراً ما شاهدت وأنا طفل هذا المرقّص ودبّه في دمشق إلا في الأعياد.

ولكنني فوجئت بهما عند زيارتي لمدينة اسطنبول عام ١٩٨٢م يقفان أمام باب الفندق الذي كنت أنزل فيه بانتظار من يدفع ليبدءا المشهد.

وما ينطبق على ترويض الدبّ ينطبق على تدريب النسناس (السَعْدان)، ولكنهم لا يثقبون أنفه بل يضربونه بالعصا ضرباً مؤلماً فيتعلّم. وكل هذا الترويض والتدريب والدراية تعلّمه المدرِّب بسليقة فطرية أو بالممارسة المتواترة جيلاً بعد جيل.

وهو ما تؤكّده نظرية العالم الفيسيولوجي الروسي (پاڤلوف Pavlov) حامل جائزة نوبل لعام ١٩٠٤ والمتوفى عام ١٩٣٦م والقائلة بأن الحيوانات تتعلّم الحركات بالمنعكس الشرطي Conditioned Reflex ويحققه التدريب المتكرّر بشروط معيّنة مرافقة، وعلى سبيل المثال يمكن تعليم صغار الدجاج (الصِيْصَان) القفز بوضعهم فوق صينيّة معدنية حارّة جداً فيشعرون بالحرارة ويبدأون بالقفز ترافقهم فيه أنغام الموسيقى أو أصوات القرع، ومع التكرار تراهم يقفزون لمجرد سماعهم تلك الموسيقى أو الطبلة دون وجود الصينيّة.

وحركات السَعْدان أكثر تنوّعاً ورشاقة وإضحاكاً من حركات الدبّ، فهو (يتشقلب) و يطير في الهواء ويضطجع وينام مقلّداً لشخصيّات يطلب منه المدرّب أو (السَعْدَنْجِي) أن يحاكيها

ويقول له: (شْلون [كيف] بتعْجِن الصبيّة. شْلون بتنام العجوز. شْلون بتفيق العروس. شْلون بيمشي العريس صباحيّة عرسه. شْلون بيصالح حماتو) وهكذا.

وكل ذلك مقابل قروش قليلة كان المرقّص يجمعها منّا نحن الأطفال، وأحياناً من بعض الكبار المتفرّجين.

وآه لو كان عندنا جمعية للرفق بالحيوان بدلاً عن تعذيبه بهذا الشكل الهمجي.

واختفت هذه الظواهر المسلّية من شوارع دمشق بنهاية الخمسينات. كما اختفى معها مشهد الحيوانات الكاسرة أيّام الأعياد (كالضَبْع Hyena) بمنظره البشع ورائحته المنفّرة وتكشيرة أنيابه وقنفذة شعر ظهره، وأحيناً (الذئب Wolfe) وغيره. وكان مروّض الضبّع يقف خارج ستارة من القماش وينادي: (تَعْوَ تْفَرَّجوا على الضبّع يلّي أكل بيّاع الحلاوة على طريق جوبر).

أمّا من هو بيّاع الحلاوة الذى أكله هذا الضبع المسكين فاللّه وحده أعلم.

وحول مرقّص الدبّ أو النسناس يقول القاسمي المتوفى عام ١٩٠٠م: (الجُعيْدِي أو القرّاد هو من يرقّص القِرْد - المعروف بالسعدان - أو الدبّ، وهؤلاء من القبط [كذا في الأصل ولعله قصد الزطّ]، المعروفين بالنَوَر، المخيّمين في أطراف دمشق، ولهم دراية تامّة بتلقين تلك الحيوانات أنواع الرقص واللعب، مع الحركات الغريبة المضحكة، فيستحصلون عليهم صغاراً، ويأخذون في تربيتهم، وتعليمهم بواسطة الضرب المؤلم للقرد.

أمّا الدب فيثقبون أنفه، ويضعون به خزاماً من نحاس مربوط بسلسلة من حديد، فكلما خرج عن طاعتهم يسحبونه بتلك السلسلة، فينقاد. حتى إذا تعلّمت تلك الوحوش، يأتون بها، فيدورون بالأسواق، ومجتمعات الناس، حاملين بأيديهم دفوفاً كباراً، يضربون عليها، ويتغنّون، ويرقّصون تلك الحيوانات، فيجمعون من الناس بعض دريهمات.

وفي الغالب، تروج حرفتهم في زمن الربيع، ويكثرون بدمشق، يذهبون لجهات منتزهات البلدة، كالمرجة والصوفانية.

ومن الجعيدية من يحمل دفّه يوم عيد، أو احتفال بموكب حجّ، يرصد المارّة فيستقبلهم بأبيات. وقد يمدح من بينهم من يراه وسيماً، فيذكر حسن حاجبيه، وملاحة عينيه... إلا انه لا يتمّ البيت الأول حتى يعطى ما تيسّر). إلى هنا ينتهي كلام القاسمي.

ويذكر العلاّف في سياق حديثه عن الأعياد بدمشق في مطلع القرن العشرين فيقول: (ثم

من الناس من يلجأ إلى إحضار بعض الضبّاع أو الوحوش الأخرى ويضعونها في الحوانيت أيّام العيد، ويقف من يضرب على الطبل ويصيح بالغلمان «تعالوا يا أولاد، تعالوا اتفرّجوا على عدو بني آدم»، فيدخلون أيضاً ويزدحمون على الدخول).

أقول:

لم يشر أحد منهما إلى أن مرقّص السَعْدان كان يجوب المدن والقرى في أغلب البلدان العربية منذ القرن الثاني عشر للميلاد.

وعروض ترقيص الحيوانات معروفة في آسيا وأوروبا، خصوصاً منها فرنسة وإنكلترة وبولونيا وروسيا، و كانت تقدّم ضمن عروض (مسرح الأسواق Fair-Ground Theatre) الجوّال على هامش الأسواق التجارية وخلال الأعياد الدينية منذ القدم، وفي كل الحضارات.

ويمثّل السيرك أرفع درجة من درجات هذا الترويض، لأن المروِّضين فيه لا يكتفون بالحيوانات الصغيرة، بل يتعدّنها إلى الحيوانات المتوحشة والكاسرة.

وتطلق كلمة Jongleur الفرنسية تجاوزاً على مرقّص الحيوانات، لكن معناها الأصلي: المشعوذ، والشاعر المُنْشد.

ومرقّص الدبّ بالإنكليزية: Dancing Bear Trainer بمعنى: مدرّب رقص الدبّ.

وبالفرنسية: Montreur d'ours بمعنى: عارض الدبّ.

وبالألمانية: Bärenführer بمعنى: سيّد الدبّ.

ومرقّص السعدان بالإنكليزية: Dancing Monkey Trainer بمعنى: مدرّب رقص السعدان.

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٢٢٨، ٣٤٩

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٥٠

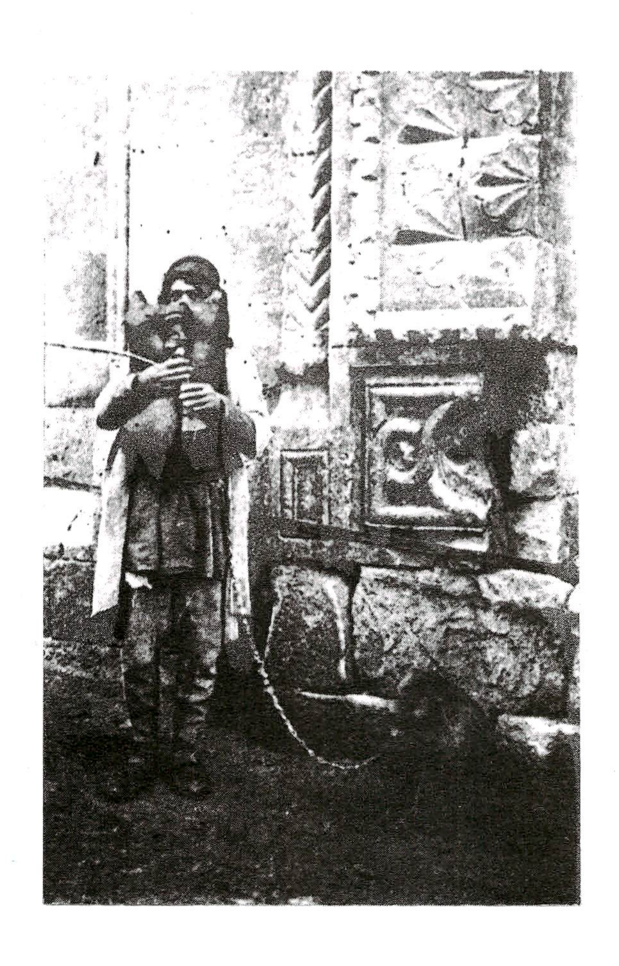
المعجم المسرحي لالياس وقصّاب حسن ٣٥، ٢٦٣

حديث دمشقي لقصّاب حسن ٢١٢

قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية لأبوسعد ١٨٩

يا شام لكيّال ١٥١

ذاكرة المؤلف



مرقّص السَعْدان ينفخ من قربته أنغاماً بهدف أمرين :

أولهما : الإعلان عن تواجده .

وثانيهما : إطلاق نغمات خاصّة يفهمها هذا الحيوان المسكين فيبدأ بتقليد الشخصيّات .

ويلاحظ أن المرقِّص يحتضن قضيباً من غصن شجرة ليضرب به السعدان اللطيف إذا لم يستجب

(عن بطاقة بريدية صادرة أواخر القرن التاسع عشر أو مطلع العشرين)



صورة لمرقّص الدبّ التقطت داخل (إستوديو) أحد المصوّرين بدليل غرائب أشكال الخلفية، وفي أعلاها يظهر اسم دمشق
(عن بطاقة بريديّة صادرة في بدايات هذا القرن العشرين)



الدبّ يؤدّي بعض الحركات التي يمليها عليه مدرّبه
(تفصيل من بطاقة بريديّة صادرة أواخر العهد العثماني)

المُسَحِّر

(El - Mousahher)

التسحير مهنة قديمة مؤقّتة بلا أجر يتقاضاه صاحبها، ولا يمارسها إلا في شهر رمضان المبارك وتنتهي بنهايته. والسحور هو تناول وجبة من الطعام في آخر الليل تساعد الصائم على تحمّل الجوع طيلة النهار، والإمساك عنه عند أذان الفجر.

لم يكن التسحير يمارس في العالم الإسلامي كما يمارس اليوم، ففي صدر الإسلام كان الناس يمتنعون عن الطعام بعد أذان الفجر دونما الحاجة إلى مسحِّر، ومع توسّع الفتوحات، بدأ التعيّش من هذه الحرفة يظهر في مكّة المكرّمة وفي بغداد وغيرهما، وحتى القرن السادس للهجرة كان المسحِّر يقوم بالتسحير بصوته من صومعة المسجد (المئذنة) فيدعو ويُذَكِّر (عاميتها: التَدْكِيْر) وهو يحرّض على السحور. وكان يرفد صوته بإشعال قنديلين، فالذي لم يسمعه يشاهد شعلتي القنديلين.

وكان التسحير في دمشق قبل امتدادها خارج السور يعتمد على مسحّر واحد يقف في منطقة مرتفعة منها [وليس فيها مثل هذه المنطقة إلا تلة النجّارين وتلّة السمّاكة في حي مئذنة الشحم] ويقرع طبلاً كبيراً تتجاوب أصداؤه إلى أقاصي محالّها ويصيح بأعلى صوته: (يا نايم وَحِّد الدايم).

ومع التوسّع العمراني وانتشار الأحياء خارج السور، كان من الضروري زيادة عدد المسحّرين، فتقاسموا المناطق والأحياء وتوزّعوا فيها، وتزوّدوا بطبلات صغيرة ينقرونها فتصدح منها إيقاعات رقيقة حادّة وهم ينادون: (يا نايم وَحِّد الدايم، يا نايم وَحِّد اللّه، لا إله إلا اللّه).

كما كانت عدّتهم تتألّف من (طبلة وسلّة وفانوس) يوم لم يكن في دمشق كهرباء، وقد أنيرت بها في نيسان من سنة ١٩٠٧م، وخلال تطوافهم يقرعون سقّاطات الأبواب وينادون على أرباب البيوت كي يستيقظوا، وكانوا يعرفونهم وينادون عليهم (أبو فلان، يا نايم، وحِّد الدايم) وهكذا.

وكانت الطبلة لإيقاظ النيّام.

والفانوس المتّقد بزيت الكاز لإضاءة الطريق بين الأزقة والحارات المعتمة.

وتقوم السلّة بمهمّة إيواء الصحون التي يجمع فيها المسحّر ما يُسكب له من طعام يجود به الصائمون، وهي من عادات الدماشقة. وأحياناً يكون لدى المسحّر صحناً واحداً فتختلط فيه نوعيّات الطعام المسكوب من البيوتات المختلفة لتؤلّف بمجموعها (كوكتيلاً) غير متجانس. ومن هذا الطبق ظهرت في دمشق تسمية (صحن المسحّر) وأطلقت على (الصحن الإنكليزي) الذي يحتوي على القليل من أنواع كثيرة.

ومثل هذا الطبق نشاهده أحياناً في حفلات (البوفّيه المفتوحة) عندما يبالغ البعض في ملء صحنه من كل الأنواع حتى يكاد يفيض ولا يأكل منه سوى القليل.

وكانت شخصيّة المسحّر قديماً محبّبة إلى الناس، وينتهي شهر رمضان ويبدأ عيد الفطر، فيجول المسحّرون البيوتات الدمشقية، وبكل أدب يجيبون عادة على السؤال الذي يُطرح من خلف الأبواب: (مين) ؟: (المسحّر). فيعطونه ما فيه النصيب وسماحة النفس.

وأضيف إلى التسحير منذ الاحتلال العثماني لدمشق عام ٩٢٢ هـ/ ١٥١٦م إطلاق المدافع بقنابل صوتيّة إذاناً بالإفطار وبالإمساك. واستمرت هذه العادة إلي الثمانينات ثم أُلغيت. أمّا اليوم فابتُدعت ظاهرة جديدة غير مألوفة بتراثنا.

فكلنا تعوّد على (المسَحِّر) الجوّال بين الحارات والأزقّة، يوقظ الناس بصوت جميل وإيقاع طبلة مألوفة رقيقة الصدى.

ولكن أن يمتطي سيارة (سوزوكي) في مشروع دمّر، ويزوّدها بطبل كبير ضخم كطبول الحرب، قرعه كأصداء الرعود أو قصف مدافع الميدان، فهذا هو اللامعقول. هناك مرضى، وأطفال، وشيوخ عاجزون.

ونفاجأ به صباح العيد يطوف على البيوت طالباً العيديّة، ونكتشف أنه شاب مفتول العضلات لم يكن في يوم من الأيام مسحّراً ولا علاقة له بهذه المهنة.

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٩٦
رمضان في الشام أيام زمان لكيّال ١٠٧
دمشق أيام زمان لأبو شنب ١٩٩
ذاكرة المؤلف



المسَحِّرْ (أبو طَبْلِه) في حارات دمشق

المُشْمُش

Apricots

المشمش شجر مثمر من فصيلة الورديّات، ثماره كرويّة أو متطاولة، برتقالية اللون، وحيدة النّواة. ولبّ هذه النواة بعضُهُ مرّ كالمشمش الكلابي، وبعضُهُ حلْو كبقيّة الأنواع، وأوراقه عريضة خضراء داكنة، قلبيّة الشكل، وزهراته بيضاء.

ويمكن غرس المشمش في جميع أقاليم الشام الزراعية وليس فيها ما لا يصلح له سوى الجبال العالية حيث يخشى على أزهاره وفراخه من تأثير الصقيع فيها في الربيع. وهو لا ينجب في غير الأرض التي يمكن إسقاؤها.

وأعظم مغروساته في الغوطة والمرج ووادي العجم ووادي بردى.

وهو من أشهر فواكه الصيف في دمشق.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

تعدّدت الآراء حول الموطن الأصلي للمشمش. فمنهم من يعتقد بأنه الصين.

والبعض يذهب إلى القول بأنه أفغانستان وتركستان.

وقيل: بل أرمينيا، واستمدته من العراق عن العجم عن الهند عن الصين التي عرفته قبل ألفي سنة من الميلاد. ومن أرمينيا انتقلت زراعته إلى تركيا فاليونان فإيطاليا.

لكنّه ينمو في مختلف المناطق المعتدلة من العالم وقد يعمّر أحياناً مئة عام أو يزيد.

وأكثر البلدان إنتاجاً له إسبانيا. ومن البلدان الأخرى المعروفة بإنتاجه سوريا ولبنان وإيران وإيطاليا والولايات المتحدةالأميركية ويوغوسلافيا وفرنسا.

وما أكثر ما في الغوطة من الأشجار المغلّة للمشمش على أنواعه. ومشمش الغوطة منقطع النظير بمائيّته ونكهته، وقد يفوق مشمش كاليفورنيا كما أكّد العارفون.

ويُستخرج من عصير المشمش الكلابي ذي البزرة المُرّة (القمر الدين)، وهو عصير المشمش يجفّف على الدفوف في الشمس، ويُصدّر إلى مصر والسودان وسائر الدول العربية

ويعض الدول الأجنبية. أما المشمش البلدي والحموي وغيرهما من الأصناف ذوات البزرة الحلوة فشيء لا تشبهه إلا فاكهة الجنّة كما يقول الأستاذ كرد علي.

وكنت أشتري القمر الدين الدمشقي أثناء إقامتي في «لندن» من بقاليات الپاكستانيين.

وفي كاليفورنيا بأمريكا من البقّاليات العربية.

ويُعدّ المشمش أهمّ شجر في غوطة دمشق، وأشهر أصنافه اليوم في الشام الحموي والبلدي والسندياني والكلابي والعَجَمِي والفرنسي والوَزَري (وهو الموشّح بالأحمر) واللوزي (في الساحل).

وللحموي ثمرة متوسّطة الحجم صفراء ذهبية لامعة تذوب في الفم وتُهضم بسهولة وفي داخلها بزرة حلوة، وهي أجمل ثمار المشمش منظراً وألذها طعماً وأعطرها رائحة وأغلاها ثمناً تُؤكل رَخْصة ولا يُصنع منها القمر الدين.

والبلدي يتميّز بكبر الحجم وحلاوة الطعم ولونه ضارب للحمرة وبزرته حلوة، ويأتي في المرتبة الثانية بعد الحموي، ويُصنع منها المفلّقات (النقوع).

والسندياني: يشبه الحموي بالشكل، وشتّان بين الثمرتين في لذّة الطعم، لأن السنداني هو تقليد الحموي كما يقول الدمشقيون.

ويتميّز العجمي بكبر الحجم وجمال الثمرة وبلونه الأصفر الضارب للخضرة ووبلبّه القاسي وكثرة حلاوته، ويشبه طعم الدرّاق أكثر مما يشبه طعم المشمش.

والكلابي صغير الحجم رخيص الثمن مرّ البزر وطعمه رديء بعض الشيء ولا يصل إلى طعم بقية الأنواع لذلك يُفضّل اسغلاله للمعقود والمرملاد.

ويؤكل المشمش طازجاً ومعلّباً ومطهواً ومعقوداً وخشافاً ومجفّفاً (نقوعاً أو قمر الدين).

خواصّه وفوائده:

يحتوي المشمَش على الماء بنسبة كبيرة، وعلى المواد السكّرية، والمعدنية كالپوتاسيوم والصوديوم والكالسيوم والفوسفور والحديد، والحموض العضوية، وألياف السللوز.

والمشمش غنيّ بالڤيتامينات A و B1 و B2 و C.

ويُعتبر من مقويّات العظام والأنسجة في الجسم.

وكان العرب يتّخذون منه خمراً عُرِف بشربها المُغنّي إسحاق بن إبراهيم الموصلي.
ويساعد شراب القمر الدين على إرواء العطش ومقاومة الجوع عند الصيّام.
والمشمس المجفّف (النقوع) مصدر ممتاز من مصادر الحديد.

محاذيره:

قد يؤدّي الإفراط في تناوله عند بعض الناس إلى تلبّك أو تليّن الباطنة أو الإسهال.

من أسمائه:

المُشْمُش: بلهجة أهل الشام.
المِشْمِش: بلهجة أهل البصرة في العراق.
والمَشْمَش: بلهجة أهل الكوفة.
وفي شمال المغرب العربي: المشماش.
وبالسريانية: بَرْقُوقْيو (ܒܪܩܘܩܐ).
وبالإنكليزية: Apricot .
وبالفرنسية: Abricots .
وبالألمانية: Aprikose .
وباليونانية: Verikoko : βερυκοκο . ولعلها مستمدّة من السريانية أو العكس لتشابه اللفظتين.

والمشمش الكلابي بالإنكليزية: Bitter-Kerneled Apricot .
والمشمش اللّوزي بالإنكليزية: Sweet-Kerneled Apricot .
والمشمش الوزَرِي: تحريف على ألسنة العامّة في دمشق نسبة إلى الوزراء، أوالوزَيْرِي الواردة عند البدري في القرن التاسع للهجرة كنوع من أنواع المشمش، وباعتقادي أنها أطلقت قديماً لتفخيم هذا النوع وأنه يليق بالوزراء وهم من كبار القوم ويُهدى إليهم.
وتُطلق تسمية المشمش الهندي على (الأكيدنيا) أنظر: الأكيدنيا.
ويرجع الأستاذ كرد علي تسمية المشمش الكلابي إلى الفارسية (كل آبي) ومعناها «ماء

الورد»، وكلمة (كُل) هي: اللون الأحمر أو الورد، و(آبي) النسبة إلى الماء.

ويكرّر خير الدين الأسدي في موسوعته ما ذكره كرد علي، لكنه يرجعها إلى (كول آب)، ويضيف بأن معناه (الماوردي) وسمّي هذا النوع من المشمش بهذا الاسم لطيب نكهته التي لا يوجد نظيرها في بقية أنواعه [وهو غلط لأن طعمه أسوأ من البقيّة].

ثم يناقض نفسه فيقول: الكلابي هذا ليس من كُول آب بل سمّي بالكلابي لأن لحمته ناشبة مكلّبة في نواته. [وهذا أيضاً وهم منه والصواب من كول آب الفارسية].

أقول:

لقد توهّم الأسدي في اعتقاده، فبزرة الكلابي غير ناشبة أبداً في لحمته وهي من أسهل بذور المشمش نزعاً وأسألوا عنها من يصنع المعقود والقمر الدين. ثم إن نكهته رديئة إذا ما قورنت ببقية الأنواع. و(آب) بالفارسية هو الماء، ومثلها كلمة «كُلاّب» المعروف عندنا بالجلاّب وهو ماء الورد. ولفظة «كُلابي» الفارسية تُطلق أيضاً على الإجاص أو الكمّثرى. والجدير بالذكر أن تسمية هذا النوع من المشمش بالكلابي كانت شائعة في القرن التاسع للهجرة بدليل ورودها عند البدري.

مما قيل فيه:

يتحدّث البدري من علماء القرن التاسع للهجرة عن مشمش دمشق فيقول: (وهو أحد وعشرون صنفاً بدمشق: حموي، سندياني، اويسي، عربيلي، خراساني، كافوري، بعلبكي، لقّيس، لوزي، دغمشي، وزيري، كلابي، سلطاني، حازمي، ايدمري، سنيني، بردى، ملوح، فراط، النجاتي، جلاجل القلوع).

ثم يورد شعراً قيل فيه:

ومشمش زهره كالزُّهر مشرقة	بحسن ما فيه من نَور ومن نُور
كأن محمرّه في وسط أبيضه	حكى عقيقاً على جامات بلور

ومن لطائف ابن تميم:

أمولاي عز الدين يا مَن جميله	إلى قاصديه ما عليه عيار
جسرت وقد أهديت نحوك مشمشاً	وذلك شيء ما عليه غُبار
وما كان هذا لونه غير أنه	علاه لخوف الردّ منك صَفار

ويذكر العلاف أنواع مشمش دمشق في مطلع القرن العشرين فيقول: (المشمش الكلابي، وبزره مرّ، وهو أنواع لا تُحصى، ومنه يُصنع قمر الدين [كذا في الأصل] والنقوع المفيد للمصابين بالحمّى والسخونة الشديدة ثم المشمش البلدي و الوزَري، السنْدَياني، والعجمي، والحموي والبكّير واللقيس (المتأخر)، والعَرْبيني واللوزي، والشَحْمي والتدمري وغيره).

ويُلقّب شهر حزيران بـ(طبّاخ المشمش)، ويفسّر الأستاذ منير كيال هذه التسمية تفسيراً علمياً سيما وهو اختصاصي بالجغرافيا فيقول: (سمّي بذلك لأن الحرّ يكون فيه على أشدّه، وفقاً لحركة الشمس الظاهريّة، لحدوث الانقلاب الصيّفي في بداية الثُلث الأخير من هذا الشهر).

ونداءات باعته في دمشق:

١- (يالاّ والرّوايح مْسُوك، ورَدْ وماوَرْد، هادا خَميْر يا بلَدي).

٢- (آخر إيّامَك يا حَمْوِي).

٣- (دايِب دايِب هالمشمش، ورَدْ وماوَرْد).

٤- (وزَرِي هالمشمش).

٥- (حَمْوِي هالمشمش).

٦- (الهوا رمَاك والطَمَع رمَاني يا مشمش).

٧- (عَجَمِي مال العَجَم هالمشمش).

٨- (يا حَمْوِي بِيِلْبالَك الدلال ما بِيِلْبالَك غير محارِم الروُز يا حَمْوِي).

٩- (بكرة بطعميك فريكو يا بلدي).

١٠- (ماورَدْ يا بلَدِي كِيب).

أقول:

النداء الأول: ياالآ والرَّوايحْ مْسُوكْ: هيّا فروائح هذا المشمش كروائح المسك. ثم ورَدْ ومَاوَرْدْ: لونه أحمر كلون الورد وطعمه كالماورد، وهادا خَميرْ: بمعنى هذا المشمش اختمر أي نضج وطاب أكله، ويُطلق اسم (خَميرْ) أيضاً على طريقة عمل الشاي (خَميرْ وفْطِيرْ)، ويقال لمن يفضح شخصاً في مشاجرة: (طَلَّعْلُو الخَميرْ والفْطيرْ).

النداء الثاني: آخر إيَّامَك يا حَمْوي: يُنادى على المشمش الحموي في آخر موسمه.

النداء االثالث: دايِب دايِب: أي في منتهى النُضْج. ثم ورَدْ ومَاوَرَدْ: أنظر النداء الأول.

النداء الرابع: وزَرِي: من أنواع المشمش في دمشق.

النداء الخامس: حموي هالمشمش: نسبة لمدينة حماة التي يكثر فيها.

النداء السادس: الهوَاَ رمَاك والطَمَع رمَاني: ممالحة بقالب حكمة الغرض منها أن الهواء أوقع ثمراتك الناضجة الرقيقة أيها المشمش، في حين أوقع بي الطمع.

النداء السابع: عَجَمِي مال العَجَم أي من بلاد إيران. وهو من أنواع المشمش في دمشق.

النداء الثامن: بْيِلْبأَلَك: يليق بك. والدَلال: رفاه العيش. ما بْيِلْبأَلَك غير: لا يليق بك إلا. محارِم الروْز: مناديل الروز (وتُصنع من الحرير الشامي الطبيعي المُطرّز والمحاك من الشرانق، لونه عاجيّ، وتحمله الصبايا عادة، ولا تزال التسمية شائعة في دمشق إلى اليوم بسوق الحرير ومجاوراته من الأسواق). والقصد من النداء الافراط في مديح المشمش.

النداء التاسع: بكرة بطعميك: غداً أطعمك. فريكو: من تعابير أهل الغوطة كناية عن الناضج كثيراً أي (المِسْتوي). ومعنى النداء: غداً سأطعمك المشمش البلدي الناضج جداً أيها الشاري. وتركيبة النداء غير متجانسة المعنى، وعندي أنه خلط (عبّاس بدبّاس).

النداء العاشر: كِبَبْ: أقراص الكبّة الكروية ويشبّه بها المشمش من حيث الشكل.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١١٣

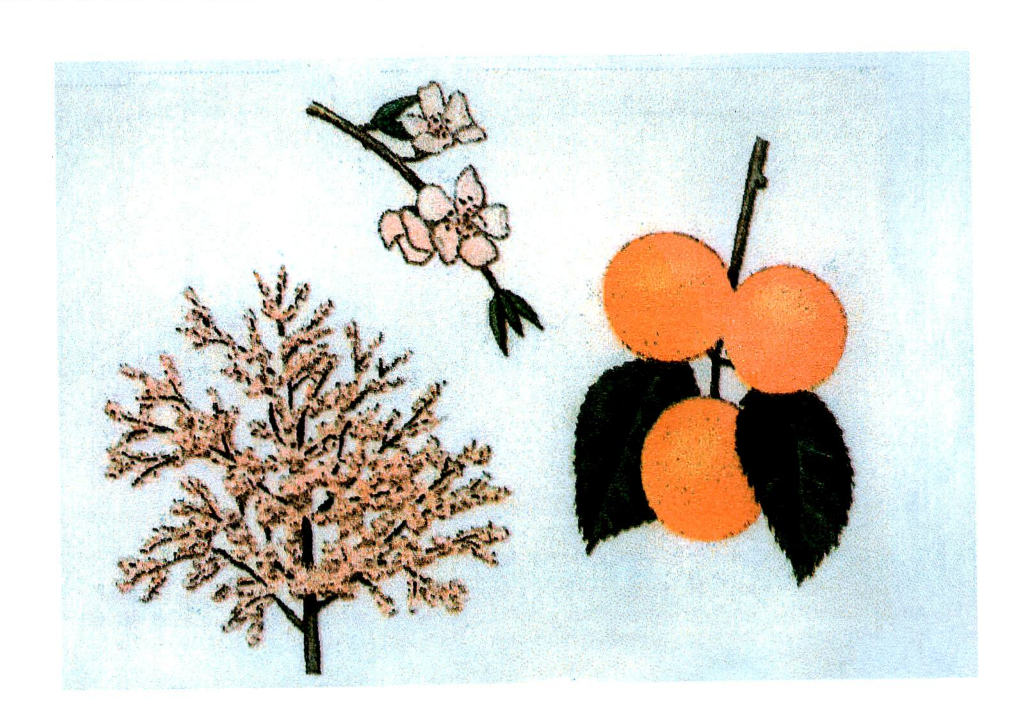
دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٦٠

خطط الشام لكرد علي ٤/ ١٨٢

غوطة دمشق لكرد علي ١١١

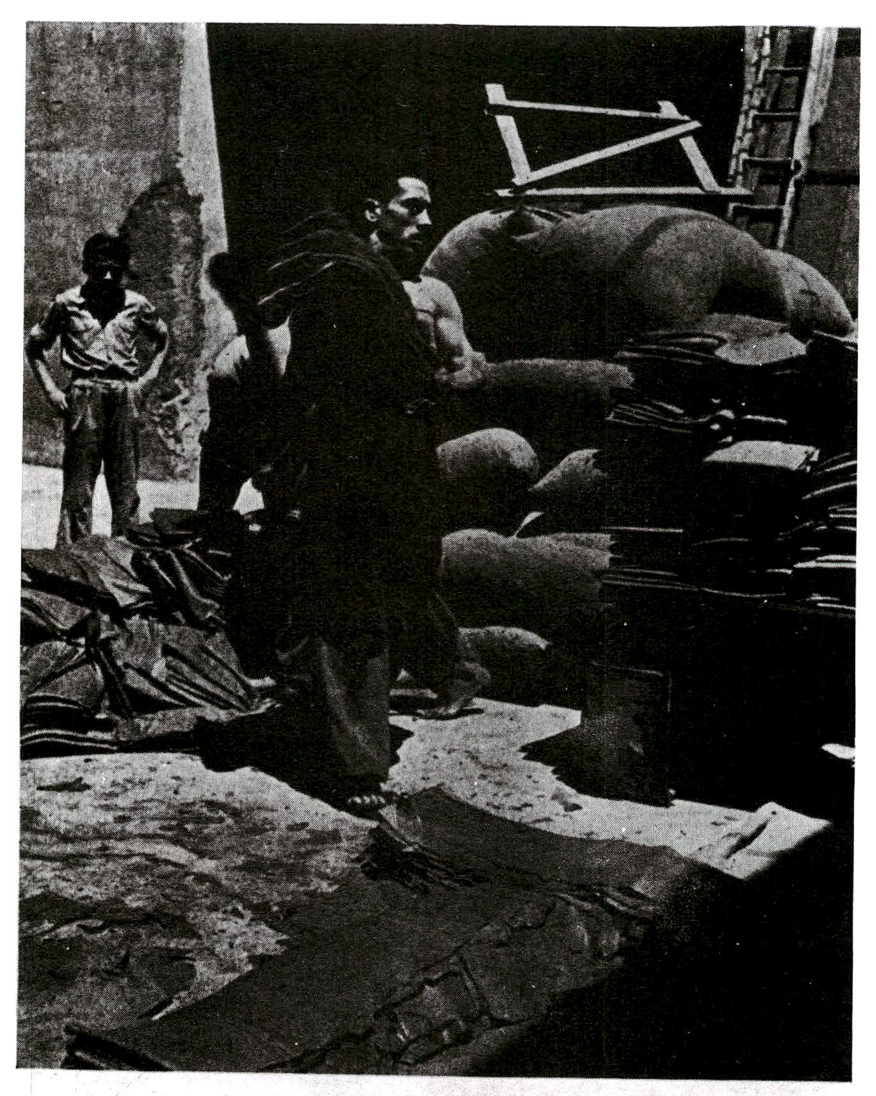
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٣٧

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ١٢٣
المعجم الذهبي لألطونجي ٢٧، ٥٠٧
اللآلىء السريانية لأسمر ١٩٤
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٥٠
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
معجم دُرر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ١٥٦ ، ٢٨٧
دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣
يا مال الشام لترجمان ١١٥
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 292



المشمش : شجر وثمر وزهر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc



Damascus Makes Edible Blankets of Apricot Paste

Long before quick-freezing, Syrians preserved apricots so as to withstand heat and shipment. They grind the pulp, spread it thinly over cloths, coat with olive oil, and dry in the sun. Soaked and iced, the delicacy is eaten like a sherbet.

الصورة من مجلّة The National Geographic Magazine, December 1946 وكتب تحتها :

دمشق تصنع طبقات رقيقة صالحة للأكل من معجون المشمش

(قبل ظهور التجميد السريع بزمن طويل ، كان السوريون يحفظون المشمش ليقاوم الحرارة والشحن ، فيسحنون لُبَّه ، ويفرشونه طبقةً رقيقة على القماش ، ويطلونه بزيت الزيتون ، ويجففّونه بالشمس ، ويحضّرون منه طعاماً يؤكل وشراباً مثلوجاً)

مُصَلِّح بَابُوْر الكَاز

Primus Repaire Man

من مهن الإصلاح التي اندثرتْ أو كادت في دمشق، وبابور الكاز Primus وتُلفظ أيضاً بالعاميّة الدمشقية: (وابور الكاز)، وأحياناً (بِبُّوْر الكاز): جهاز صغير منزلي نقّال للطبخ أو للتسخين يعمل بوقود (زيت الكاز) المندفع من حاوية نحاسيّة شبه كرويّة في أسفله عبر (فالة) دقيقة الثقب بعد ضغط الهواء فيه بواسطة مِكبس في رأسه حاصرة من المطّاط (جوان) كانت تُعرف بالجِلْدة.

وترتفع حول البابور ثلاثة قوائم من الحديد تنعطف نهاياتها العلوية بزاوية قائمة باتجاه المركز لتُشكّل منصباً ترتاح فوقه طنجرة أو حِلّة طعام أو تنكة ماء أو إبريق الشاي ودولة قهوة وخلافه.

وزيت الكاز: وقود سائل زيتيّ قابل للاشتعال، لونه أصفر شاحب أو أبيض، يُستخرج بالتقطير التجزيئي أو التفاصلي للبترول. يُستخدم في الإضاءة وفي صنع الدهانات ومبيدات الحشرات، ويتّخذ وقوداً ومذيباً يسمّى: الكيروسين Kerosene، ويُعرف أيضاً بزيت البارافين Paraffin Oil، وزيت الفحم Coal Oil، وبالعامية الدمشقية: (زيت الكاز).

وفي منتصف القرن التاسع عشر عرفت فرنسا خصائص زيت الكاز في إزالة البقع الدهنية من القماش. وبعد ١٨٥٠م استعمل زيت الكاز في الإنارة.

وتطلق كلمة (كاز) بالعامية الدمشقية اختصاراً على (زيت الكاز)، كما تُطلق على مصابيح الضوء القديمة التي تُعرف أيضاً بـ(الفنّار) وتعمل بهذا النوع من الوقود بواسطة فتيلة من الأميانت تمتصّه وتشتعل فتنشر الضوء دون أن تحترق.

وألغى بابورُ الكاز دورَ (كانون الحطب) في البيوتات الدمشقية، ثم ألغى (البوتغاز) دور بابور الكاز مع بدايات الخمسينات، بعدها ظهر الميكروويف Microwave، ثم جهاز الطبخ بالهواء الساخن الدوّار، وما يزال قيد التجربة.

وكان مصلّح بابور الكاز يطوف أزقّة دمشق وحاراتها منادياً: (مُصلّح بوَابِير الكاز)

وأحياناً يضيف إلى النداء (مْصلّح بابُوْر الكاز، مْصلّح حنَفيّات).

وكان التصليح لا يتعدّى استبدال الفالة عند تلفها، والجلدة عند اهترائها.

وأذكر أننا كنّا (ننْكُش) ثقب الفالة بنكّاشة البابور كلما سُدَّت أي (انسطمت)، وكانت النكّاشة عبارة عن مبسّطة من التنك في رأسها قضيب دقيق من المعدن قطره يتناسب مع قطر ثقب الفالة، وكان سريع العطب ويلتوي بسرعة لذلك كانت ربّات البيوت تشتري النكاشات بالدزّينة .

وكم من مرة اشتعل سقف المطبخ الخشبي بعد أن (هَبّ) البابور أي طالت نيرانه السقف نتيجة انسداد الفالة فاحترق البيت والدور المجاورة.

ومع ذلك لا يزال هذا البابور يستعمل في أيّامنا من قبل بائعي الشوندر والذرة وغيرهما.

وحتى بداية الثمانينات من قرننا كانت في «نزلة جوزة الحدبا» من حي سوق صاروجا دكان لمصلّح بابور الكاز.

واسم بابور الكاز بالإنكليزية: Primus نسبة إلى ماركة صنعه.

وبالفرنسية: Réchaud à Pétrole .

ومصلّح بابور الكاز بالإنكليزية: Primus Repaire Man.

ومصلّح بوابير الكاز بالفرنسية: Réparateur de Réchauds .

وعُرِّب لغة إلى: الكبَّاس. نسبة إلى المكبس الذي يتمّ ضغط زيت الكاز بواسطته.

أما كلمة بابور أو بيُّوْر فمحرّفة عن التركية (واپور) المأخوذة عن الفرنسية Vapeur أو الإنكليزية Vapor أو الإيطالية Vapore عن اللاتينية Vapor بمعنى: بخار.

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٢/ ٥١

المعجم الوسيط، مادّة (كبس)

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

معجم دُرر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ١٥٦، ٢٨٧

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٣

يا مال الشام لترجمان ١١٩

ذاكرة المؤلف

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 316



دكّان مصلّح بوابير الكاز واللوكسات في في نزلة جوزة الحدباء من حي سوق صاروجا بدمشق
(بعدسة المؤلّف في بدايات الثمانينات)

مُصَلِّح الحَنَفيّات

Tap Repaire Man

من المـهن الدارسـة في مـدينة دمـشق، والحَنَفِـيّة وتُعـرف بالانكليـزية باسم (Tap) هي القطعة النحاسية أو النحاسية المطلية بالكروم التي يندفع منهـا الماء عند إدارة رأسهـا أو ذراعهـا، وتصنع اليوم من خلائط معدنية مقاومة للصدأ والاهتراء.

وكانت الحنفية قديماً تحصر الماء وتمنعه من الخروج من فوهتها بواسطة حاصرة من المطّاط تسدّ مجراها، وعُرفت هذه الحاصرة على ألسنة الناس باسم: (الجلدة) وبلغة الحاضر: (الجوْان). وعند تحريرها بحركة دورانية بعكس عقارب الساعة ينفتح المجرى ويندفع الماء.

أما اليوم، ونتيجة للتطوّر التقني، استبدلت الجلدة بآلية معدنية تقوم بنفس الغرض.

وكان نداء مصلّح الحنفيّات لا يقتصر عادة على الحنفيّات وحدها، بل يُشارك مع تصليح بابور الكاز، وكنّا نسمعه ينادي وهو يطوف أزقّة دمشق وحاراتها: (مْصلّح بابُوْر الكاز، مْصلّح حنَفِيّات). والقاسم المشترك الأعظم بينهما هو (الجلدة)، فبابور الكاز يحتاج لتغييرها كلما اهترأت، وكذلك الحنفية.

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٥

ذاكرة المؤلف

المَعْرُوْك

« Maarouk » Ramadan Bread

المعروك خبز خاص يظهر في شهر رمضان ويختفي بانتهائه، ويُصنع عادة من الدقيق الجيّد بأشكال هندسية مختلفة ويكون سطحه مقمّراً لمّاعاً يضرب لونه للحمرة الداكنة.

ومن طريف ما يذكره العلاّف حول المعروك في مطلع القرن العشرين قوله: (ويزعمون أنهم يضيفون إليه السمن، وينادون على بيعه في رمضان خاصّة «تَازَة يا غْلي» أي المسمّن الجديد التازج، والتعبير أخذوه عن الأتراك ليتفهّمه أبناؤهم الساكنون في دمشق).

وكان باعة المعروك أيّام رمضان يطوفون أزقّة دمشق وحاراتها، يحملون (سبّتاً) كبيراً من القصب يملأونه بأرغفة المعروك وينادون عليه، فيشتريه الصائمون كتقليد متوارث.

ومعروك دمشق اليوم على أشكال منها: المربّع والمستدير والمستدير مفرّغ المركز.

أما الأسدي فيسمّيه في موسوعته (الكعك المعروك) ويقول عنه: (كان يُعمل في شهر رمضان فقط ويُعرك ويُطلى بالدبس أولاً، ويُذرّ على سطحه السمسم أو الحبّة السودا [حبّة البركة]، واليوم قد يُعمل في غير رمضان).

ويضيف: ونداء بائعه في حلب (ياما عركوك في الليالي يا معروك).

أقول:

ما عهدنا في دمشق المعروك المطلي بالدبس، ويظهر أنه خاص بمدينة حلب!

من أسمائه:

خبْز رمضان: كعك رمضان: الكعك المعروك: من العربية.

المَعْرُوْك: من العربية أيضاً، سمي بذلك لأنه يُعرك بالسمن.

وبالإنكليزية: «Maarouk»: Ramadan Bread بمعنى خبز رمضان.

وبالفرنسية: «Maarouk»: Pain de Ramadan بمعنى خبز رمضان.

ونداء بائعه في دمشق :

١ - (كلُو منْشَانَك صايم معروك) .

٢ - (صايِم الله ولَيْكْ ومحمّد نَبِيّك صايِم ، شُو هَاذْ يا خَالْ ، هادا هديّة للصايمين صايِم) .

٣ - (بالسمنة والسكّر يا معروك) .

٤ - (بالسمنة والحليب يا معروك) .

أقول :

النداء الأول : الكلّ صائم من أجلك يا معروك : هي مبالغة غير معقولة ولا مقبولة . ويحتمل أن القصد من الكناية : كل الناس صائمون من أجلك يا رمضان ، ثم كلمة معروك هي نداء فقط ، وأخطأ البائع بأميّته في تركيب الجملة .

النداء الثاني : الله ولَيْكْ ومحمّد نَبِيّك : باعتقادي أنه شكل من حَلْف اليَمِيْن كقولهم : الله وكيلك ، ويْصَلات محمّدْ . وكلمات النداء وجمله غير مترابطة المبنى والمعنى ، وكأن البائع يريد حلف اليمين لاثبات صيامه . ثم هادا هديّة للصايمين : مبالغة في عرض قيمةالمعروك وأنه هديّة للصائمين .

النداء الثالث : أي ممزوج بالسمنة والسكّر .

النداء الرابع : أي ممزوج بالسمنة والحليب .

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٧٠

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ١٥٢

معجم دُرر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ٢٨٩

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٦

يا مال الشام لترجمان ١١٩

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 315

ذاكرة المؤلف



خبز المعروك الدمشقي المشهور الذي يظهر طيلة شهر رمضان الكريم
ويختفي بانتهائه
(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

المقشّات

Besoms : Brooms : Sweepers

المِقَشَّة أو المِكْنَسة إسم أداة الكَنْس وجمع القاذورات لطرحها. وعند الحديث عن المقشّات فالمقصود هو المقشّات اليدوية لا الآلية أو الكهربائية.

ويتحدّث القاسمي في قاموسه عن المقشّاتي فيقول: (هو صانع المقشّات وبائعها، وهي مكانس مصنوعة من القشّ، وهو نبت يزرع في نيسان، ويدرك في أغستوس [شهر آب]، يخرج على ساق ويفرع أغصاناً رفيعة، وعليها البزر، ونبتها يشبه أصول الذرة، تعلو ثلاثة أو أربعة أذرع. وعند استوائه يُقلع من أرضه ويُقطع مما يلي الأغصان، غب ترك مقدار ذراع، وتُكشط تلك الأغصان عما يخرج بها من البزر لزرعه في المستقبل، وغب قشطه يُنقع في الماء مدّة ويُخرج، فيجفّف، ويحبك بخيطان من قطن. وتُعمل كل كمية مقشّة وحدها، وتُستعمل لكنس البيوت، وهي مما لا يستغنى عنها، وحرفتها رائجة جداً، يصنعها البعض من الفلاحين بالقرى، والبعض من أهالي محلّة الصالحية، فيأتون بها لدمشق، ويدورون في الأسواق والأزقّة، يبيعونها على من يرغب في شرائها. وهي حرفة تنتج ربحاً قليلاً. تبلغ قيمة المقشّة من القرش إلى ثلاثة قروش، على حسب حجمها وجودتها).

ويذكر الأسدي في موسوعة حلب أن المكانس فيها (تُصنع من نبات «المكْنس» يُزرع بزراً في بساتين حلب الجنوبية ويُسقى من النهر، ومتى احمرّ بزره يُقطف).

وللمقشّات في بلاد الشام ضروب كثيرة لا زالت مستعملة إلى الآن رغم ظهور المكانس الآلية والكهربائية، ومنها:

المقشّة الخشنة: وتستعمل للأرض وللسجّاد، وذراعها قصيرة، وهي التي تحدّث عنها القاسمي والأسدي.

المقشّة الناعمة: خاصّة بالأرض المبلّطة، وذراعها قصيرة، وقشّها ناعم يختلف عن قشّ المكانس الخشنة. وتصلح لإزالة الغبار من أعلى النوافذ وفي سبيل ذلك تُربط بعصا طويلة.

مكنسة الشوارع: كانت شائعة وبطلت عند ظهور السيّارات الكانسة الآلية، وكان ذراعها

من أعواد الخشب الطويلة، وهي تُعمل من نبات (البِلاّن) المعروف على ألسنة الناس خطأً باسم: الشّيح، فالبِلاّن نباتياً غير الشيح.

والبِلاّن Poterium Spinosum ويلفظها الدماشقة (البَلاّن) جنبة بريّة شائكة من الفصيلة الوردية مبذولة في أراضي الشام الصخرية والبائرة، وهي تستعمل وقوداً في الأفران والحمّامات، وكانت تستعمل في كنس الأزقّة، وإليها يُنسب إقليم «البلاّن» في لبنان لكثرتها فيه.

أمّا الشيح Artemisia Herba-Alba فنبات مبذول في بادية الشام ترعاه الإبل.

وهناك أنواع أخرى من المقشّات التخصّصية كمكنسة بيت نار الأفران، ومكنسة الحلوني، وغيرهما.

ولا زلت أذكر بائع المقشّات يطوف أزقة دمشق وهو يحمل مجموعتين من المقشّات مربوطتين بحبل يرتاح فوق كتفه، وتتدلى المجموعة الأولى على صدره والثانية على ظهره.

وشاهدته هذه السنة ١٩٩٨ يجول في حي المالكي كما كان يفعل أسلافه، ويطلق نفس النداء.

من أسمائها:

المقَشَّة: من العربية.

المِكْنَسَة أو المِكْسَحَة: إسم آلة من العربية الفصحى.

المِحوقَة: المكنسة ذات العصا والفرجون.

والمكنسة بالسريانية: مَكْنوشْتو (ܡܟܢܘܫܬܐ) وذكرها الأسدي في موسوعة حلب (مَكْنُستو) بالسين وهي خطأ صوابه ما ذكرناه.

وفي جزيرة مالطة: المسْلحة.

وبالإنكليزية: Besom : Broom : Sweeper.

وبالفرنسية: Balais.

وبالألمانية: Besen : Straßenkehrer وهي مكنسة الطرقات.

ومكنسة السجّاد اليدوية بالألمانية: Kehrer : Teppichkehrer.

مما قيل فيها:

وللصديق الفنان الراحل عبد القادر الأرنؤوط قصيدة طويلة كتبها عام ١٩٧٨ يهجو فيها لحية صديق فنّان مشترك بيننا، أقتطف منها:

ولحيَتُــــهُ كُلَيْـفٍ معـدنـيٌّ	مُصَدّي إثْرَ نَقْعٍ في المَجَالي
تُشَــوكُ كُـلَّ مُقْتَـرِبٍ إليهـا	ككَوْمِ الشيّحِ في رأسِ الجِبَالِ
ولِلزبَّـال بالشّـيْحِ انتفـاعٌ	لتَصنْيعِ المَكـانِس دون مـالِ

وكـانت النسـوة في دمـشق قـديماً يطلبن من أزواجـهن أن يخطوا فـوق المـقـشّـة دون أن يلمسوها بأقدامهم، وبالعاميّة (يِفَشْخُوا) درءاً للعين أو الحسد أو الحجاب المفرّق بين الأزواج وما شابه.

ونداء بائعها في دمشق:

١- (بِيتيّات يا مْنَشّات).

٢-(بِيتيّات هالمْنَشّات شغل كفرسوسة).

أقول:

النداء الأول: هذه المقشّات مصنوعة في البيوت أي معتنى بها وليست آلية.

النداء الثاني: كالنداء الأول مع التأكيد على أنها مصنوعة في قرية «كفرسوسة» التي كانت تشتهر بها قبل أن تصبح حياً من أحياء دمشق.

قاموس الصناعات الشامية للقاسمي ٤٦٤

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٧٢

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ١٧٤، ١٨٥

اللباب (قاموس سرياني عربي) للقرداحي ٥٨٧

اللآلىء السريانية لأسمر ٢٦٢

يا مال الشام لترجمان ١١٩

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 293

ذاكرة المؤلّف



المقشّات التقليدية التي كانت ولا تزال تستعمل في بيوتات دمشق

(بعدسة المؤلف عام ١٩٩٨م)

المُلُوْخيَّة

Corchorus Olitorius

المُلُوْخيَّة أو المُلُوْخيَا أو المُلُوكِيَّة نبات بقلي سنوي من الفصيلة الزيزفونيّة أو من الفصيلة الخبّازية كما يرى البعض، يُزرع في بلاد الشام لطبخ أوراقه، وفي الهند يفتلون لِحاؤه حبالاً.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

يُعتقد بأن الموطن الأصلي للملوخية هي «البنغال» في الهند.

ومنها انتقلت قديماً إلى مصر الفرعونية وبلاد الإغريق والصين واليابان.

وورد اسمها في نقش أحد المعابد الفرعونيّة.

وهي تُزرع في غوطة دمشق.

خواصّها وفوائدها:

الملوخيّة ذات قيمة غذائية وحرارية عاليتين، وهي سهلة الهضم.

وتحتوي على طليعة الڤيتامين A المعروفة بالكاروتين المقوية للبصر، والذي يحتفظ بسلامته رغم الطبخ والتجفيف. كما تحتوي على الڤيتامينات C و PP و B6 ، وتحتفظ المجفّفة منها بهذا الڤيتامين الأخير إضافة إلى احتفاظها بطليعة الڤيتامين A .

كما تحتوي على البروتينات.

وتذخر بالحديد والبوتاسيوم والصوديوم والفوسفور والمغنيزيوم، وبعض الكالسيوم.

وهي مليّنة للباطنة وملطّفة لها. وتنشّط عمل الجهاز الهضمي لاحتوائها على ألياف السيللولوز فتكافح الإمساك والقبض المعويين .

وتُعتبر مهدّئة للأعصاب.

وتمنع تكوّن الحصيّات في الجهاز البولي.

محاذيرها :

لا يُنصح بتناولها لمن يعاني من متاعب كلوية ، كما أن بذورها سامّة يحذّر من أكلها .

وقد ينفر بعض الناس من تناولها للزوجتها نتيجة احتوائها على مادّة غروية لزجة أو لبعض المرارة فيها ، لكن هذه اللزوجة تلطّف وتقي الأغشية الخاطية في الجهاز الهضمي .

من أسمائها :

المُلُوْخيَّة أو المُلُوْخيَا أو المُلُوكِيَّة : من العربية الفصحى في الشام ومصر .

وعن ابن البيطار : مملوخيا .

وباليونانية : مُلُوْخِي Molochi : μολοχη ومعناها الخُبَّازة (الخبّيزه)، ومنها انتقلت اللفظة إلى العربية فأطلقت على (الملوخية) بدلاً من الخبّازة . بينما بقيت تسمية الخبّيزة Mallow تطلق عندنا على البقل المعروف .

وهناك طروحات أخرى مختلفة حول منشأ التسمية ، فمنهم من يرى استناداً إلى الروايات التاريخية أن الحاكم بأمر اللّه الفاطمي في مصر منع الناس من أكلها ، وهو الذي سمّاها : الملوكية نسبة للملوك ، ثم حُرِّفت اللفظة إلى : ملوخيّة .

ويرى البعض الآخر أنها نبات مصري قديم ، والدليل على ذلك أنها قديمة العهد في وادي النيل ، وكانت تنبت على الأخص في الوجه البحري ، واسمها محرّف عن لغة الفراعنة ، وكان يسمّى : «مِنّوح» أو «مينوه» أو «منح» ، ثم صار بالقبطيّة : «ملوقيا» ومنها إلى العربية : «ملوخيا» .

ويقول طرف ثالث أن الملوخية لم تكن معروفة قديماً [وهذا وهم] ، وحدثت بعد سنة ثلثمائة وستّين للهجرة ، وسببها أن المعزّ لدين اللّه الفاطمي باني القاهرة لمّا دخل مصر لم يوافقه هواؤها ، وأصابه يبس في مزاجه ، فدبّر له الأطباء قانوناً من العلاج منه هذا الغذاء ، فوجد له نفعاً . . . وأكثر هو وأتباعه من أكلها ، وسمّاها : ملوكية .

والملوخيّة بالسريانية : مَرْقُوْنُو (ܡܪܩܘܢܐ) وهي نوع من الملوخيّة .

وبالإنكليزية : Corchorus Olitorius .

وبالفرنسية : Corète Potagère : Mélochie .

وبالألمانية : Malve .

من استعمالاتها وما قيل فيها:

تُطبخ مع اللحمة والرزّ المفلفل.

وتشتهر في مصر شوربة الملوخيّة الناعمة، والملوخية بالفراخ، والملوخية بالأرانب.

وقد يضاف إليها عصير الليمون والثوم، أو اللبن والثوم.

ويفضّل أهل حلب أكلها مع الكبّة بالفرن. ويُنادى عليها هناك (يا ملوخيّة كلاّ ورَق)، و(الملوخيّة يا موآنه).

وحولها يقول العلاّف في دمشق بمطلع القرن العشرين: (أمّا الملوخيّة فقد كانت مكروهة لسوء طهيها، وما لها من الريق الثقيل أشبه «بزيت الخروع» ولكن أهل دمشق استطاعوا عدم تقليد المصريين في طهيها فأخرجوا أريالها [العروق التي تسبّب اللزوجة الزائدة في نبات الملوخيّة] وقلوها بالسمن وطبخوها باللحم فكانت ممتازة في مقدّمة الأطعمة).

ونداءات باعتها في دمشق:

١- (الملُوخيِّة طرَوات، مأطوفِه يا ملُوخيِّة، حبَشيِّه يا ملُوخيِّة).

٢- (للموُنه يا ملُوخيِّة).

أقول:

النداء الأول: طرَوات: تحريف عاميّ بمعنى طرِيَّة. مأطوفه: أي مقطوفة، حبشية: لونها ضارب للسواد. والنداء عموماً خليط غريب عجيب من الصفات غير المتجانسة.

النداء الثاني: للموُنِة بمعنى للتجفيف والحفظ قيد الاستعمال في غير أوانها.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٣٥٦

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ١٦١

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ٢٠٠

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٧٠

البراهين الحسّية على تقارض السريانية والعربية ليعقوب ٧٤
الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٦٨
أسرار العافية لغازي ١٦٢
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤
معجم دُرر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ٢٨٨
يا مال الشام لترجمان ١١٧
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 305



أوراق الملوخيّة العريضة تتدلّى في منتصف الصورة الملتقطة بعدسة المؤلف في سوق المزّة عام ١٩٩٨م

المَلْوَقْ

« Malwak » Sugar Candy

ضرب من الحلوى تُصنع من مغلي السكّر المُعَقَّد بالفستق، أو اللوز، أو بزر المشمش الحلو، أو الجوز، أو الصنوبر، أو القنبز، أو السمسم وما شابه.

وكان (الملوق) يباع في الأعياد عادة، وقد يباع في غيرها ضمن (صينية) مستديرة من النحاس لا زلت أذكرها جيداً منذ طفولتي لأنها كانت تلفت انتباهي دوماً، وفي أحسن الأحوال تكون الصينية من النحاس المطلي بالكروم. وهي مقسّمة إلى عدّة أقسام تسمّى (عيون) ويستر كل عين منها غطاء زجاجي منعاً للتلوّث والغبار. ويوضع في كل عين نوعاً من أنواع هذه الحلوى، ففي إحداها الملوق بالفستق، وفي الثانية باللوز وهكذا.

وتفنّن أحد باعتها في حي سوق صاروجا فزوّد صينيّته بسهم معدني يدور على محور مركزي كسهم اليانصيب، فيأتي الطفل ويدفعه فيدور ويقف عند أحد الأنواع فينتقيها الطفل ويتناولها.

وطريقة تناولها كانت تشكّل كارثة صحيّة خطيرة على الأطفال، فعندما يقرّر الطفل أو (السهم) النوع الذي سيأكله، يتناول البائع ملعقة معدنية مبسّطة، وعادة من النحاس أو الحديد، ويدخلها في الحلوى ويُرج منها كمّية صغيرة، ثم يدفعها في فم الطفل قائلاً: (خِدلَك مَلْوا). ويكرّر هذه العملية بنفس الملعقة من فم إلى فم دون غسلها أو تعقيمها.

وهكذا تنتشر الأمراض بين الأطفال بالعدوى، وأذكر أنني عندما قلت للبائع في منتصف الخمسينات وكنت طالباً في السنة الأولى بكليّة طب الأسنان بجامعة دمشق: (حرام عليك، أنت تنقل العدوى بين الأطفال)، كان جوابه: على اللّه تعالى الاتّكال وهو المسْلّم، بعدين مين عَزَمَك لتاكل.

وكلمة المَلْوَقْ: عاميّة دمشقية مصحّفة من: (مِلْوَق Spatula) وهي الملعقة ذات السطح المُبسَّط، وعلى ألسنة الدماشقة: مَلْوا. اشتقّت من الملعقة وأطلقت على الحلوى.

ويتحدّث العلاّف عن الملوق بدمشق في مطلع القرن العشرين فيقول: (ثم إن بعض

الأطفال أنفسهم يعرضون نوعاً من الحلوى ويسمّونه «لوز بْعَسَلْ»، وهو عبارة عن سكّر معقّد ممهّد على صفيحة معدنية صغيرة وعليه حبّات اللوز والصنوبر أو الجوزالناعم مرتّب بأشكال هندسية مختلفة، يحملها الولد باليد اليسرى، ويحمل باليد اليمنى قطعة من الحديد أحد طرفيها مُبَسَّط ويدعونها «ملْوَق»، ويبيع إخوانه كل واحد من هذا «الملوق» بنحاسة [من العملات التي كانت متداولة بدمشق في العهد العثماني]، ويتفاخر بها عند ندائه للبيع ويردّد العبارات الآتية بصوت عالٍ وأنغام خاصّة قائلاً: «يا لوز بعَسَلْ، يا ليتْ كل يوم عيد لنَعْمِل الملوق الجدّيدْ، يا ليتْ كل يوم وَقْفِة لنعمل الملوَق وشَقْفِه» وأمثال ذلك من العبارات التي تسترعي انتباه زملائه الأطفال).

واليوم لم نعد نر إلى الملوق في شوارع دمشق.

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٥٠
حديث دمشقي لقصّاب حسن ٢١١
يا شام لكيّال ١٥٠
ذاكرة المؤلف

مُنَادي السِيْنَمَا

Moviefilm Crier

حُرفة بسيطة كانت تُمارس للدعاية للفيلم الذي تعرضه إحدى دور السينما في دمشق، وكان المنادي يقف أمام المدخل ويصيح بأعلا صوته منبّهاً المشاهدين الخارجين بعد انتهاء الفيلم: (عودة فرانكشتين يوم التنَيْن، لا حدا ينسى، عودة فرانكشتين). أو قد يَعّق: (يوم التنين زورو أبو الكرباج، لا حدا ينسى) وغير ذلك.

وفي بعض الأحيان كان يحمل (جرساً) صغيراً يرنّه لجلب الانتباه، ثم يرفده بالنداءات.

وقد يقول: (لَحّي ْء المناظر) أي إلحق فقد بدأت المناظر ولم يبدأ الفيلم بعد. والمناظر كانت شريطاً وثائقيّا مصوراً كنشرة الأخبار التي نشاهدها في التلفزيون اليوم. وكانت تُعرض قبل بدء الفيلم، تليها استراحة قصيرة، ثم الفيلم.

وغالب المناظر التي كانت تُعرض تصوّر أحداث الحرب العالمية الثانية وانتصار الحلفاء على الألمان.

وكانت الأفلام تستمر في العرض أسبوعاً وتتبدّل كل يوم إثنين، أو قد يُمدّد عرضها.

وأذكر أنني كنت أسمع مثل هذه النداءات أكثر ما أسمعها أمام سينما (الكوزموغراف) التي تأسّست عام ١٩٢٤م وهدمت في الخمسينات إثر تنظيم المنطقة، وكان موقعها في حي البحصة خلف فندق أميّة بساحة المرجة.

ولم تكن النداءات تقتصر على الدعاية للفيلم القادم، بل إن الجمهور كان يحيّي صاحب هذه الصالة بالهتاف التالي: (الكوز كوز أي والله، أبو صيّاح ما شاالله). والكوز مختصرة من اسم الصالة (الكوزموغراف)، وأبو صيّاح صاحبها.

والكوزموغراف Cosmographe وتلفظها العامّة في دمشق: (زوزموغراف) تعني: الكونية، وعليه كان معنى الاسم: (السينما الكونيّة).

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١٩٠

ذاكرة المؤلف

مَنْفِّضْ السجَّاد

Carpet Duster

من المهن القديمة التي لا تزال مستمرّة إلى أيامنا، ويقوم من يمارسها بتنظيف السجاجيد في البيوت وغيرها أواخر فصل الربيع وبداية الصيف من كلّ عام.

ويختزن السجّاد الصوفي أوالقطني كثيراً مما يعلق في الأحذية من غبار وطين خلال الشتاء، إضف إلى ذلك أن بقاء السجّاد فوق بلاط الأرضيّات في بيوتنا لا يُحتمل مع حرارة فصل الصيف عندنا.

لذلك يُرفع ويُلفّ بالقماش ويُحفظ إلى الشتاء القادم بعد أن يتم تنظيفه وإضافة الصابون المبشور إليه منعاً لحشرة (العث) من استيطانه، ثم إن ربّة البيت غير قادرة على هذا العمل لوحدها لأنه يكلّفها جهداً فوق طاقتها، لذلك ظهرت في دمشق عادة اجتماعيّة ودينية تقضي بشلح الأحذية عند الدخول إلى منزل مفروش بالسجّاد لمنع الأوساخ والنجاسات العالقة بها من الانتقال إلى السجّادة.

ولهذا امتهن بعض الرجال القيام بالتنظيف لقاء أجر يتّفق عليه.

وفي آواخر كل ربيع يبدأ تطوافهم في أزقة دمشق وشوارعها وهم يحملون قضبان الخيزران وينادون: (منَفِّض السجّاد، منَفِّض السجّاد).

وعندما يُنادى عليهم، ويكونون عادة أكثر من رجل واحد، يقومون بفرش السجّادة فوق سطح الدار أو في فسحتها السماوية، ووجهها المزخرف باتجاه الأرض لأمرين:

أولهما الحفاظ عليه من أذى القضبان أثناء القرع.

وثانيهما سهولة خروج الأقذار منه لكونه غير محبوك كالقفا، ثم تبدأ عملية التنظيف (التنفيض) بالقرع بقضبان الخيزران، وغبّ الانتهاء منها، يقومون بإزاحتها جانباً وكنس الغبار والأقذار التي تراكمت تحتها، ثم يقلبونها ووجهها هذه المرّة نحو الأعلى، ويبدأوون بمسحه بسائل زيت الكاز والماء، واستعمال الكاز هنا يحقّق أمرين: منع حشرة (العث) من التعشيش فيها، وإعطاء خيوطها لمعاناً جميلاً.

وقد يغسلونها بالماء والصابون، وحديثاً (بالشامپو) الخاص عند الضرورة لإزالة البقع المتشرّبة في نسيجها. ثم ينشرونها في الشمس على جدار حتى تتخلّص من الماء الذي شربته أثناء الغسل.

إلا أن التقنية الحديثة تدخلّت حتى في رزق هؤلاء المتعيّشة، فظهرت مِكنسة تنظيف السجّاد اليدويّة والآلية والكهربائية، وصارت العملية (بالهوڤر) أسهل وأسرع، لكن الكثيرات من ربّات البيوت لا يقتنعن بفعاليتها بالمقارنة مع نتائج التنفيض اليدوي.

واسم منفّض السجّاد بالإنكليزية: Carpet Duster بمعنى مزيل غبار السجّاد.

وهذه المهنة غير معروفة في أوروپا أو أمريكا، لأنهم يفرشون أرض منازلهم الخشبية (بالموكيت) الدائم، ولا يستغنون عنه مطلقاً، ويعتبرونه جزءاً من أصل البيت، لكنّه لا يلائم بلادنا لحرارتها صيفها كما ذكرت، ولاستحالة تنظيفه بالوسائل المعتمدة عندنا.

ذاكرة المؤلف

المَوْز

Bananas : Musa

نبات استوائي أو نصف استوائي من وحيدات الفلقة من جنس Musa ومن فصيلة الموزيات، وهو عُشبة عظيمة ذات ساق كاذبة يتراوح ارتفاعها بين ثلاثة وستة أمتار، وأوراقها عريضة قد يصل طولها إلى ثلاثة أمتار.

وثمارها إصبعية الشكل تتدلى على شكل «أقراط» أو «أقناء» (جمع قِنْو) يشتمل كلّ منها على خمسين موزة كحدّ أدنى أو مئة وخمسين كحدّ أقصى.

ويُزرع الموز لثماره السكّرية النشويّة وفوائده الغذائية.

وشجرة الموز تحمل ما تسمّيه العامّة «قرطاً»، أو قنواً واحداً في حياتها ثم تموت ويخرج من ساقها الحقيقية الدفينة تحت التربة جُذَيرٌ جديد يحلّ محلّها.

لهذا السبب سمّاه العرب (قاتل أبيه).

ومن الموز ما يزرع للتزيين، ومنه ما تُفتل من ليفه الحبال.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للموز: «ماليزيا» في جنوب شرق آسيا والمناطق المجاورة لها، وجد فيها منذ نحو (٤٠٠٠) سنة، ومنها انتشر إلى الفيليبين والهند وغينيا الجديدة.

وحمله المسافرون منذ (٢٠٠٠) سنة الى إفريقية الاستوائية عبر المحيط الهادي شرقاً والمحيط الهندي غرباً.

وبعد اكتشاف أمريكا بقليل، نقل الأوروبيون شتلات الموز من إفريقية أو من جزر الكناري إلى جزيرة هايتي وجمهورية الدومينيكان. ثم شاع في أمريكا الجنوبية.

وتُعتبر البرازيل اليوم أكبر دولة مصدّرة للموز تليها الهند وتصدّر نصف الكمية التي تصدّرها البرازيل، وتأتي بعدهما الفيليبين، فالإكوادور وكولومبيا والهندوراس في أمريكا اللاتينية.

أمّا أمريكا فلا تزرع الموز إلا في جزيرة «هاواي»، وتُعتبر أكبر دولة مستوردة له.

ولا ينبت في غوطة دمشق، ولكنّه يستورد من أمريكا الجنوبية.

ومن ضروبه المستوردة إلى الشام: (الموز أبو نقطة) وهو الموشّح بنقاط بنيّة اللون أو سوداء في بعض الأحيان. ثم موز «پاناما».

خواصّه وفوائده:

الموز لذيذ الطعم، وويعتبر مصدراً غنياً بمائيات الفحم، والمعادن كالپوتاسيوم والفوسفور، والڤيتامينين «C» و «A»، ومقادير قليلة من البروتين والمواد الدهنية.

وهو غذاء رئيس في جزر الأنتيل والفيليپين وبعض سواحل أمريكا الوسطى وأواسط إفريقية، حيث يُطبخ أو يُقلى أو يُصنع منه الدقيق.

وأذكر أنني عندما كنت في «لندن» بمنتصف الستّينات، كان لي جار إفريقي يقلي نوعاً من الموز بالزيت فيعبق المكان برائحة واخذة، وكان يتناوله كوجبة كاملة.

محاذيره:

يُنصح المصابون بالامساك من عدم الإفراط في تناوله لانعدام ألياف السللوز فيه والتي تسهّل عملية الهضم.

ويجب مضغه جيداً قبل ابتلاعه شريطة أن يكون كامل النضج وغير (أعْجَر) كما تقول العامّة.

من أسمائه:

المَوْز: عربية فصحى من الفارسية.

المُوْز: عاميّة شاميّة.

وبالفارسية: مُوْز.

وسمّاه العرب (قاتل أبيه). للسبب الذي شرحته آنفا.

كما سمّوه: البنّان، تشبيهاً له بأصابع اليد، وعنهم نقلها الغربيون فسمّوه: Bananas .

وفي بعض اللغات الأوروبية : شجرة آدم، وتفاّحة آدم.
والموز بالسريانية : مُوزو (ܡܘܙܐ).
وفي لهجات بعض الأفارقة : Muhs .
وباليونانية : Banana : μπανανα .
وبالإنكليزية : Bananas : Musa .
وبالفرنسية : Bananes : Musa .
وبالألمانية : Banane .

مما قيل فيه :

ذكره البدري من علماء القرن التاسع للهجرة في سياق حديثه عن فواكه دمشق، لكنه لم يُشر إلى موقع زراعته [وقطعاً لم يكن ينبت فيها].

ومما قاله الخوارزمي في الموز :

يا من أتى البستان يقصد نزهة ⠀⠀ انظر لصنع الله فيما يخلق
الموز شبه عساكر مصفوفة ⠀⠀ من فوقها رايات خضر تخفق

وللبدري في الموز :

أنظر إلى الموز الذي ⠀⠀ حلا وصفا إذ مرّ بي
سبائكاً من فضة ⠀⠀ قد موّهت بالذهب

ومن الأمثال الشائعة في الشام : (مو كل مدَعبَل جوْز ولا كل مطاول مُوز).

ونداء بائعه في دمشق :

١- (علَشكلِيْطَه يا موز).
٢- (أبو نقطة يا موز).

٣- (بأبو الميِّه الوقيّة يا موز).

أقول:

النداء الأول: مبالغة غير معقولة في تشبيه طعم الموز بطعم الشوكولاتة.

النداء الثاني: عرض لنوعيّة الموز المعروف بـ(أبو نقطة).

النداء الثالث: نداء يعود للعهد العثماني، وأبو الميّه: عملة عثمانية كانت متداولة في الشام، وتعني مئة بارَة، وهي أقل من ربع المجيدي أو قرشان ونصف بعملة ذلك الزمان. أما الوقيّة فوزن يعادل (٢٠٠) غرام بمكاييل اليوم.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ٢٠٩

غوطة دمشق لكرد علي ١٠٨

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٧، ٤٧٨

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ٢٢٦

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٤٦

البراهين الحسيّة على تقارض السريانية والعربية ليعقوب ٩٤

الغذاء لا الدواء للقبّاني ٦٠

موسوعة المورد الحديثة

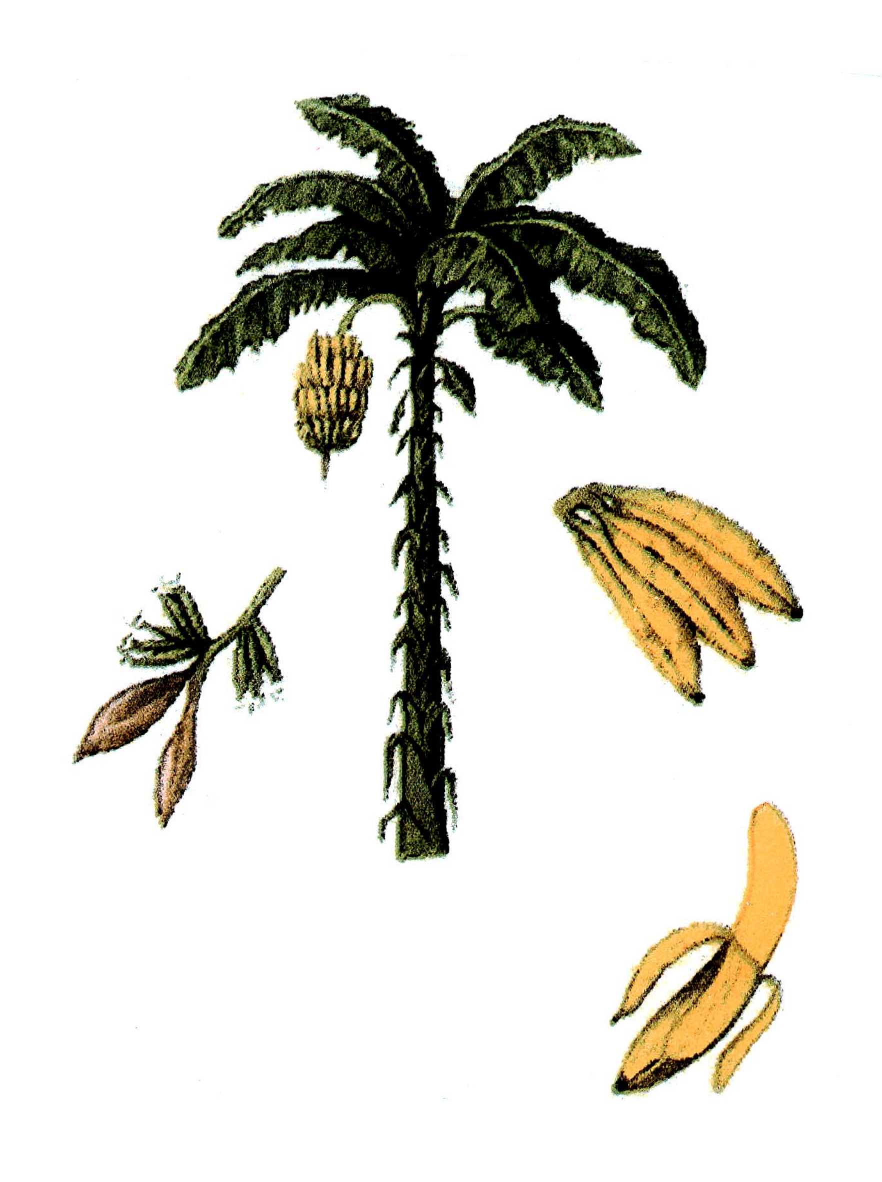
موسوعة Grolier

حديث دمشقي لقصّاب حسن ١٦٤

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٤

يا مال الشام لترجمان ١١٤

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 293



الموز : شجر وثمر وقرْط

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

حرف النون

الناعم: أنظر الجرادق.

نتائج البروقيه والبكالوريا

النْجاَص

النَعْنَع

النَوَرِيَّة: أنظر بَصاَّرَة برأَّجِة.

النِيفْاَ: أنظر الراس.

نتائج البْرُوْڤيه والبكالوريا

Results of (Brevet) & (Baccalauréat) degrees

في شهر حزيران من كل عام، تبدأ في دمشق فحوص الشهادتين الرسميّتين: الدراسة المتوسّطة (البروڤيه Brevet) والدراسة الثانويّة (البكالوريا Baccalauréat).

وكان الطلاب المتقدمون لهذين الامتحانين، ينتظرون النتائج على أحرّ من الجمر، أوبالحريّ يترقّبون سماع بائع الصحف في الصباح الباكر عند الفجر وهو ينادي: (نتائج البروڤيه والبكالوريا اليوم). وكان يُسرع الخطى كي يبيع ما يحمله ويعود إلى المطبعة ليحصل على أعداد أخرى. وتباع الجريدة عادة بضعف ثمنها أو أكثر.

وكم منا استوقف هذا البائع ليقرأ اسمه، فإن نجح، أكرمه ببعض المال، وإن لم ينجح، أجهش في البكاء ولعن حظّه العاثر، وأحياناً أساتذته ومدرسته.

وبعد فترة قصيرة من الزمن أُلغي نشر نتائج البروڤيه في الصحف، وبقيت البكالوريا على حالها، وتحولّ النداء إلى: (أسماء الناجحين والناجحات بالبكالوريا اليوم).

ثم تبدلّ الحال فصارت النتائج في بدايات الخمسينات تُذاع بالراديو إلى جانب نشرها في الصحف. وفي تلك الحقبة كانت نتائج القبول في الجامعة تذاع أيضاً.

أما اليوم فلم تعد هذه النتائج تعلن إلا في المدارس ووزارة التربية.

ونسي الناس النداء الذي كان يهزّ كياننا: (أسماء الناجحين والناجحات بالبكالوريا اليوم).

ذاكرة المؤلف

النْجاص

Pears

الإجّاص أوالإنجاص أو الكُمَّثْرَى، وعاميّته في دمشق: (النْجاص)، فاكهة صيفيّة لذيذة تحملها أشجار مثمرة مشهورة من الفصيلة الورديّة. وقد يصل ارتفاع شجرة الأجاص في بعض الأحيان إلى ثلاثة عشر متراً، وهو ذو ورق صقيل بيضوي الشكل، وزهر أبيض، وثمر أصفر أو أخضر كثير العصارة قليل البزور.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للنجاص أوروبا.

و عُرف منذ عهد الإغريق والرومان القدماء.

وحمله الإنكليز وغيرهم من الأوروبيين إلى العالم الجديد بعيد إنشاء مستعمراتهم فيه.

كما حمله المبشّرون الإسپان في وقت مبكّر أيضاً إلى المكسيك وكاليفورنيا.

وتُعتبر إيطاليا أكبر منتج للإجاص في العالم، تليها في ذلك الولايات المتّحدة الأمريكية.

وهناك ضرب منه يُعرف بالنجاص البرّي ينبت في بعض جبال الشام.

ومن ضروبه الأخرى عندنا: «نجاص أبو زِيْله».

ويزرع في غوطة دمشق، وتشتهر به قرية (زملكا).

خواصّه وفوائده:

يحتوي النجاص على الماء بنسبة مرتفعة، وعلى المواد الپروتينية والدهنية والسكرية والألياف. وعلى مقادير قليلة من الڤيتامينات A و B و C.

وهو مغذ للأطفال، وملطّف للحموضة المعديّة ومليّن خفيف، وفيه غذاء سكّري، وفائدته أن يؤكل على الريق.

وتُصنع من خشب شجره المتين الأحمر بعض الآلات الموسيقيّة.

من أسمائه:

الإجّاص والإنجاص: من العربية، معرّبتان عن اللغات القديمة، ووردتا في شعر (أمية الهذَلي) من العصر الجاهلي.

النْجَاص: عاميّة شامية.

والإنجاص: في المغرب الأقصى، وبلهجة من لهجات اليمن.

والنكاص: بلهجة أهل تطوان.

والنجاص بالبابليّة: Angashe.

وبالسريانية: أكُوصِي (ܐܓܳܨܐ).

وبالكلدانية: أكوصا.

وبالتركيّة: آرمود. محرّفة عن الفارسيّة.

وبالفارسية: أمْرود أوأمُرْدُ.

وبالمنغولية: آرموت.

وفي حلب: نجاص أو عَرمُوط، من التركية آرمود.

والكُمَّثْرَى: التسمية من وجهة النظر النباتيّة خطأ مشهور لكنه خير من صواب مهجور.

والكُمَّثْرَى كلمة آرامية، وبالسريانيّة: كُومْتَرو (ܟܘܡܬܪܐ).

وبالكلدانية: كُومْتَرا.

والنجاص باليونانية الحديثة: Ahládhia : αχλαδια.

وبالإنكليزية: Pears.

وبالفرنسية: Poires.

وبالألمانية: Birne.

مما قيل فيه:

ذكره البدري في القرن التاسع للهجرة وقال: (ومن محاسن الشام الكمّثري. وهو باليونانية الانجاص وهو أصناف: عثماني. عيلاني. خلاني. سمرقندي. صيني. ملكي. صقلاني. مغاربي. يبرودي. رحبي. بدرسي. قناديلي. خنافسي. معنق. دهموري. عريب.

بعلبكي. ماوردي. عقرباني. شتوي صيفي. سكري. قهلي).

وفيه يقول عبد الله بن برغش:

وكمثري تراه حين يبدو	على الأغصان مخضرّ الثياب
كثدي خريدة أبدته تيهاً	له طعم ألذّ من الشراب

ونداءات باعته في دمشق:

١ - (يا رايِق أبو زِيْلِة ما في منُّو هالنجاص).

٢ - (يا رايِق هادا مِستْكاوي هالنجاص).

٣ - (يا رايِق هادا عِتْماني هالنجاص).

٤ - (يِضرْبَ أبو زِيْلِة شو شايِف حَالو، طاب يا عِتْماني طاب شو هالرايِق).

٥- (إلْنالو عبّي أبو زِيْلِه عبّاً عِتْماني).

أقول:

النداء الأول: المقصود بأبو زيْلة نوع من الأجاص، مُسمّد بالسماد الطبيعي المعروف بالزبْل والذي يمنحه طعماً أفضل مما يمنحه السماد الكيماوي، وما في منُّو: بمعنى لا يوجد له مثيل.

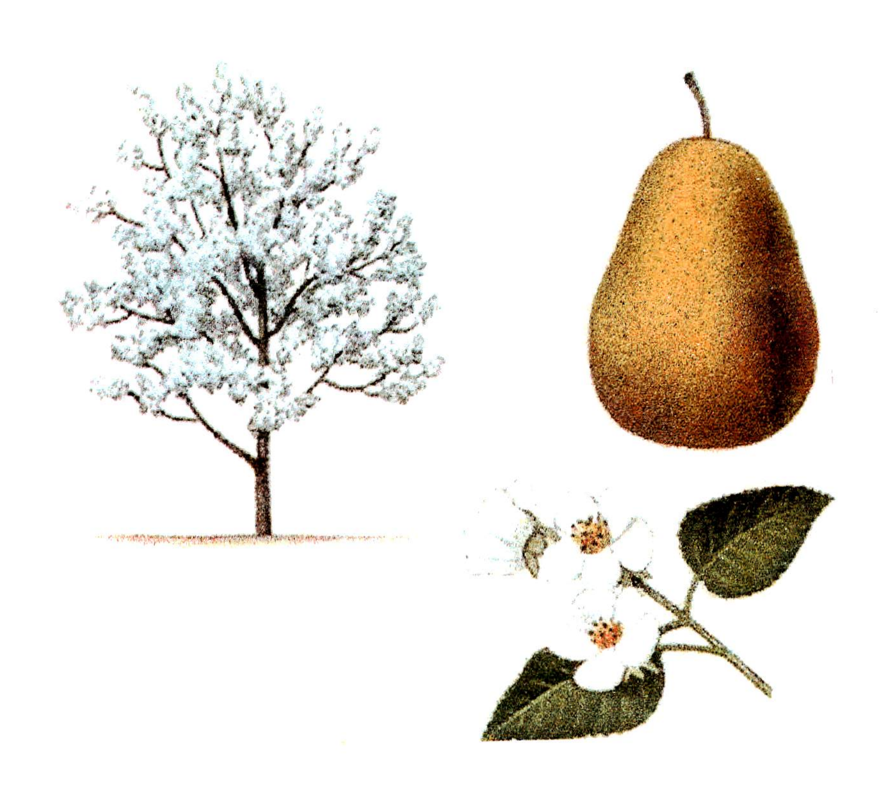
النداء الثاني: ويا رايق: صفة مديح لشخص محبوب يتمتّع بحسن المعاشرة والأدب والسلوك جيّد والذوق سليم، والكلمة البديلة هنا: (الزكرت)، أما المستكاوي فتشبيهاً لطعمه بالمِستِكي وهي كلمة يونانية تعني عصارة شجرة تشبه البطم، تُجمَّد فتنعقد صمغاً يُعْلك، وتُعرف في دمشق باسم «المستكة» أو «المِسكة دْرَاس» وتستعمل مع الحليب والجبنة لإعطائهما نكهة خاصّة.

النداء الثالث: يراد بالعتماني: ذو المنشأ العثماني، أي وارد تركيا، وابدلت الثاء بالتاء تخفيفاً للفظة العامية.

النداء الرابع: مدح وتحبّب للأجاص بقالب ذم.

النداء الخامس: نداء طريف فيه ممالحة ومعناه: إلْنالو عبِّي: قلنا للزبون إملأ الكيس من نوع أبو زِيْله، فملأه من النوع العِتْماني.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١١٧
غوطة دمشق لكرد علي ١١٠، ١١١
معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٥٣١
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ١/ ٢٥١، ٥/ ٣٧٨
غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٠٤
المعجم الذهبي فارسي عربي) لألتونجي ٧٥
قاموس عربي سرياني لمراد ١٣
الغذاء لا الدواء للقبّاني ٧٨
قاموس التداوي بالأعشاب لرفعت ١١
موسوعة المورد الحديثة
يا مال الشام لترجمان ١١٤
معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٧
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 311



الإجاص: شجر وثمر وزهر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

النَعْنَع

Mint

النَعْنَع والنُعْنُع والنَعْناع جنس نباتات بقلية وطبّية مُعمِّرة من الفصيلة الشفويَّة، بعضها تُزرع وبعضها تنبت بريّة في الأماكن الرطبة. وقد يصل ارتفاعها إلى تسعين سنتيمتراً، والنَعْنَع ذو زهيرات لونُها ضارب إلى الأرجواني، وأوراق بيضوية الشكل، مسنَّنة.

ومن ضروبه: النَعْنَع البُستاني أوالنَعْنَع الفُلْفُلي Peppermint وهو النعنع المعروف الذي يُزرع في الدور والبساتين بدمشق، ويُضاف إلى الأطعمة تابلاً، ويُيبّس، ويُستخرج منه دهن يسمى: (روح النَعْنَع)، ويُستعمل في الطب أيضاً.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي للنَعْنَع آسيا.

وورد ذكره في الآثار الفرعونية.

ودخلت زراعته أوروبا في القرن السابع عشر للميلاد. ويُزرع اليوم في الأمريكيّتين.

كما يُزرع في غوطة دمشق وبساتين الشام. وذكره البدري ضمن بقول دمشق.

ومنه ضرب برّي يسمى (نعنع الماء) ينبت في بساتين الشام على ضفاف الغدران وطعمه لاذع ولكنه طيّب.

خواصّه وفوائده:

استخدمه الصينيون لعلاج أمراض الجهاز الهضمي والصداع منذ آلاف السنين.

وتُفيد أوراقه في تنشيط عمل المرارة والكبد، وتخفيف فرط الحساسية في الغشاء المخاطي للمعدة ومنع التفسّخات فيها، وإزالة التشنّجات المعوية، وطرد الغازات.

ويُستخرج منه زيتٌ حريّف يدخل في صناعة الحلوى، والمضيغة (العلكة)، والعقاقير الطبية، والصابون، والعطور، ومعاجين الأسنان.

ويُستعمل زيت النعناع Menthol في تطهير حفر الأسنان النخرة.

ويضاف إلى بعض فلترات (مرشحات) السجاير كمبرِّد.

ويتّخذ منه شراباً ساخناً كالشاي، شريطة ألا يُغلى، بل يُصبُّ الماء الساخن عليه. أو يُضاف إليه فيطيّبه، ويسمى شاي بالنعنع، ويفيد هذاالشراب في آلام المغص المعوي.

وتؤكل أوراقه الخضراء كمنكّهة مع اللبنة والجبنة البيضاء والطبخ وتُضاف إلى السلطات والفتّوش. ويُذَرّ مسحوقه الميبّس الناعم فوق اللبنة، كما يُضاف إلى شوربة الكشك.

ويُضاف الميبَّس منه إلى مرقة الكوسا المحشي والقرع واليخنة المطبوخة واليلنجي ضولما بأنواعه وشوربة الكشك وسلطة اللبن بالخيار.

وأقراص النعناع من الأطعمة اللذيذة المعروفة، وقوامها اللحمة الهبرا المدقوقة، والمتبّلة بالبهار والملح، يُضاف إليها مسحوق النعنع اليابس، وكانت تقلى بالسمنة البلدية، أمّا اليوم فبزيت المازولا وما شابه.

من أسمائه:

النَعْنَع والنُعْنُع والنَعْناع: من العربية. وكذلك الفودنج والفوتنج والحَبَق.

وبالفارسية: نَانَه.

وبالتركية من الفارسية: نَانَه. وروح النعنع: نانه روحي.

وبالكردية: پنُك.

وبالسريانية: نَنْعُو (ܢܢܥܐ).

وبالصينية: بو - هو.

وباليونانية: Mintha: μινθα.

وبالإنكليزية: Mint.

وبالفرنسية: Menthe.

وبالإيطالية: Menta.

وبالألمانية: Minze: Grüne Minze: Pfefferminz.

ونداء بائعه في دمشق:

١- (نَعْنَع طْعَامْ، نَعْنَع طْعَام).

٢- (عازتُه عازِه بالبيت نَعْنَع طْعَام).

٣- (خِلْفِه جديدة نَعْنَع طْعَام).

أقول:

النداء الأول: نَعْنَع طْعَامْ: أي نعنع للطعام، وطْعَامْ: عاميّة مصحَّفة عن طَعَام.

النداء الثاني: عازتُه عازِه بالبيت: بمعنى الحاجة إلى النعنع في البيت حاجة ضرورية وماسّة. ويُطلق هذا النداء أيضاً على الثوم (أنظر الثوم).

النداء الثالث: خِلْفِه جديدة: أي نَبْتَة جديدة.

نزهة الأنام في محاسن الشام للبدري ١٧٤

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٦٥، ٤٥٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ٣٠٢

معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة لأدي شير ١٥٤

غرائب اللغة العربية لنخلة ٢٤٧

البراهين الحسيّة على تقارض السريانية والعربية ليعقوب ٩٧

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٩٨

أسرار العافية لغازي ٢٧٧

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١٥١

يا مال الشام لترجمان ١١٧

معجم درر الكلام لكيّال ٢٨٨

Cris de la Rue a Damas ; Barbot . 306

حرف الياء

اليانصيب
اليَخنَا
اليقطين
اليوسف أفندي

اليَانَصِيْب

Lottery

بيع أوراق اليانصيب من مهن الناس المتعيّشة في دمشق، ويقوم صاحبها بحمل رزم منها تسمى (دفاتر)، إلى جانب نشرة بالأرقام الرابحة من السحب السابق، ويجول في شوارع وحارات المدينة، يبيع ورقة للسحب القادم، ويعرض النشرة السابقة على من يحمل ورقة منه، فإن كانت رابحة نال البائع بخشيشاً، وإن كانت خاسرة مزّقها صاحبها وندب حظّه العاثر.

واليانصيب: ضرب رسميّ شائع من ضروب القمار، حيث يدفع الشاري ثمن المشاركة فيه، ويُحدَّد الرابح بالحظ. وهو طريقة لجمع المال إمّا شخصياً أو لأغراض اجتماعية أو خيرية.

وتقوم هذه الطريقة على بيع عدد كبير من الأوراق المرقّمة، ثم إجراء السّحب عليها بواسطة «دواليب الحظ» ونحوها على جوائز مقرَّرة عند إصدار اليانصيب، بغيةَ تحديد الأوراق الرابحة وتوزيع الجوائز على حامليها، وما أقلّهم، وما أكثر الخاسرون.

تاريخ اليانصيب:

تذكر المصادر التاريخية أن الرومان هم أول من ابتكر فكرة اليانصيب.

لكنه لم ينتشر على المستوى الشعبي الواسع إلا في القرون الوسطى عندما اقتبسته بعض البلدان الأوروبية عن إيطاليا.

ونُظّم أول يانصيب في فرنسا عام ١٥٢٠م.

وعرفته إنكلترا عام ١٥٦٨م. وفي عام ١٦٨٠م أقامت يانصيباً وطنياً كبيراً لدعم مشروع إمداد مدينة «لندن» بالماء.

ثم عاود الانتشار في فرنسا في القرن السابع عشر خلال عهد الملك لويس الرابع عشر. وأنشئت فيها دائرة رسميّة لليانصيب، وكذلك إسپانيا وأيرلندا ولبنان.

واليانصيب شائع إلى اليوم في الولايات المتّحدة الأمريكية.

و في سورية تُصدر المؤسسات الرسميةأوراق اليانصيب ذات الربح النقدي، كما تُجري عليها السحب، ويُمنع إصدارها من قِبَل الأفراد أو الهيئات الخاصةّ.

أمّا الجمعيّات الخيرية فيمكنها لتعزيز مواردها المالية إقامته على أن تكون الجوائز عينيّة، ولكن لا يجوز لها أن تجعلها نقديّة، ويكون ذلك بترخيص رسميّ مُسبَق.

وكان في دمشق نوعان من اليانصيب:

١ - اليانصيب الوطني: وسحبه كان يجري بواسطة الدواليب التي تدار باليد في ساحة المرجة أمام مبنى البلدية ويحضور من يريد من الناس (ومكان البلدية اليوم بناية الشربتجي).

٢- يانصيب معرض دمشق الدولي، أقيم دعماً لتكاليف معرض دمشق الدولي ولا يزال مستمراً إلى أيامنا، ويجري سحب رأس السنة منه ضمن حفل ساهر تلفزيوني يقام لهذا الغرض، وتبلغ قيمة الجائزة الأولى اليوم عدّة ملايين من الليرات السورية.

٣- وهناك أنواع بسيطة من اليانصيب الفردي تقام في دمشق أيّام الأعياد، أذكر منها:

آ - السهم الدوار على محوره ويرأسه قطعة من الورق المقوّى أو رقاقة من المعدن (تطقطق) أثناء دورانها عند اصطدامها بالمسامير المعدنية المغروسة حول خشبة آلة اليانصيب المستديرة، ثم تتوقّف عند رقم أو كلمة مكتوبة تكون هي الربح أو الخسارة، وكان سعر المشاركة فرنكاً سورياً واحداً، فإذا ربحت تحصل على خمسة فرنكات أي ربع ليرة. ومن هنا كان النداء الصداّح أيّام الأعياد: (فرنكَك ربْع).

ب - كيس الأرقام أو الأوراق المكتوبة يُدخل المشارك يده فيه ويسحب رقماً أو ورقة فيها جائزته. وهذا النوع معتمد في الحفلات العامّة.

ويذكر العلاّف هذا اليانصيب بدمشق في مطلع القرن العشرين أيام الأعياد فيقول: (ثم هناك من يجمع شتّى الخرُدَ والدمى وينادي «يانصيب، نصيبك بالكيس» فيقبل الأولاد إلى الكيس ويمدّون أيديهم فيستخرج ورقة صغيرة مكتوب فيها ما أصابه من تلك الخرُدَ المعروضة).

ج - الفأر الأوسترالي الأبيض الذي يلتقط ورقة مكتوب فيها عبارة حظ. رأيت إليه قديماً في أحد شوارع دمشق المزدحمة أمام إحدى دور السينما، ولم أشاهده بعد ذلك.

د - وأذكر في حقبة الخمسينات كان في حي باب توما بائع للبوظة يضع نصف ليرة معدنية داخل بعض قطع (الشوكولا غلاسيه) المغلّفة بورق القصب الأبيض، وأنت وحظّك.

من أسمائه:

اليَانَصِيْب: من العربية وهي منحوتة من (يا مَن له نصيب).

وبالإنكليزية: Lottery.

بالفرنسية: Loterie.

وبالألمانية: Lotterie.

ونداءات باعته في دمشق:

١- (يانصيب، اليوم السَّحْب).

٢- (بُكْرَا السَّحْب).

٣- (إمّ الميِّاتْ فَوَّاشَاتْ).

٤- (فْرَنْكَكْ ربْع).

٥- (يانصيب، بُوْش مافي).

أقول:

النداء الأول: اليوم سحب اليانصيب، نداء فيه إغراء للمشتري لأن السحب سيجري هذا اليوم ولا حاجة له بالانتظار عدة أيام.

النداء الثاني: أي غداً السحب ومعناه مشابه للنداء الأول. وتتفاجأ عند شرائك لورقة اليانصيب أن موعد السحب المسجّل عليها ربما يقع بعد أسبوع أو أكثر، وأن البائع خدعك بندائه كي يغريك بالشراء.

النداء الثالث: إمّ الميِّاتْ فَوَّاشَاتْ: لا زال هذا النداء وصوت المنادي الجوّال يرنّ في أذني، كنت أسمعه كل يوم، خصوصاً في منطقة «بوّابة الصالحية»، ثم لم أعد أسمعه منذ فترة غير بعيدة وعلمت أن صاحبه انتقل إلى رحمة الله. وأم الميِّات: كناية عن ورقة المئة ليرة وكانت تسمّى على ألسنة الناس (فَوَّاشَة) لأنها كانت أكبر عملة ورقية حتى السبعينات عندما ظهرت ورقة الخمسمائة والتي أطلق عليها التجّار اسم (الطربوش) كما أطلقوا على الألف ليرة الاعتبارية اسم (الأرنب).

النداء الرابع : بمعنى الفرنك الذي تدفعه سيصبح ربع ليرة تقبضها إذا ما ربحت .

النداء الخامس : بُوْش مافيْ : وبُوْش كلمة تركية تعني : فارغ ، أو بلا قيمة ، ومعنى النداء أن لا خسارة في هذا اليانصيب ، ولا بدّ وأن تنال شيئاً مقابل ما تدفع . ويُطلق عادة على يانصيب الأعياد لا اليانصيب الرسمي .

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ٥١
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ١٩٧
كتاب معاني لهجة (قاموس تركي إنكليزي) لرد هاوس ٤٠٠
موسوعة المورد الحديثة
موسوعة Grolier
ذاكرة المؤلّف
Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 305

LOTERIE DE LA FOIRE INTERNATIONALE
DE DAMAS
24ème EMISSION PERIODIQUE
(28)
يانصيب معرض دمشق الدولي
الإصدار الدوري الرابع والعشرون
(٢٨)
Z 09544
Z ٠٩٥٤٤
Serie (A)
فئة (آ)
٠٩٥٤٤ Z
Z 09544
100 L.S. Tirage le 7 juillet 1998
١٠٠ ل.س السحب في ٧ تموز ١٩٩٨

من أوراق يانصيب معرض دمشق الدولي ، اشتريتها خصيّصاً لهذا العمل ، وطبعاً خسرتُ كالعادة

اليَخنَة

Cabbage

المَلْفُوف أواللَّخنَة، وبالعاميّة الدمشقية: (اليَخنَة أو اليَخنَا)، وبالمصادر الموسوعية: الكَرَنْب والكُرُنْب: بقلة زراعية حوليّة أو ثنائية الحول من الفصيلة الصليبية، وهي ذات ساق غليظة قصيرة ورأس ضخم يتألف من أوراق مصفرّة أو مخضرّة أو محمّرة متراكب بعضها فوق بعض على نحو مُحكَم.

أقول:

منعاً للالتباس فإن التسميات الشائعة على ألسنة الناس في دمشق فيها كثير من التضارب عمّا جاء في تسميات المصادر العلمية والموسوعية، فالكرنب والملفوف والزهرة هي جميعاً من فصيلة واحدة وذات خواصّ متشابهة، رغم اختلاف أسمائها.

١ - فالكرنب الذي نعرفه ونطبخه مع الرزّ ونسمي هذه الأكلة «الشلْباطو» هو «الكرنب الساقي» أو «الكرنب أبو ركْبَة» Kohlrabi، وهو غير القنبيط المعروف بـ «الزهرة Cauliflower»، لكن المصادر العلمية والموسوعية تسميه إلى جانب تسمية الكرنب: «الملفوف».

٢- أما الملفوف Cabbage الذي نصنع منه السلطة ونطبخه كاليبرق واليالانجي فاسمه بالعامية الدمشقية: اليَخنَة أو اليَخنَا، وفي المصادر العلمية «الكُرُنْب».

ولإنهاء هذا الاشكال أقول: التسمية الشائعة في دمشق للملفوف هي: اليخنا، وهما وجهان لعملة واحدة. أمّا الكرنب المعروف فشيء آخر.

موطنها الأصلي وانتشار زراعتها:

تنمو اليخنا في المناطق المعتدلة من العالم.

كما تنمو بصورة خاصّة في القسم الغربي من أوروبا وإنكلترا، ومعظم إنتاجها في الولايات المتّحدة يأتي من ولايات فلوريدا، وتكساس، وكاليفورنيا، نيويورك، وويسكونسين.

وتُزرع في غوطة دمشق وبساتين الشام.

خواصّها وفوائدها :

اليَخنَا غنيّة بالبوتاسيوم، والفوسفور، والكبريت، والمغنسيوم، وهي مصدر هامّ من مصادر الڤيتامين C ، وأقل منها الڤيتامين A و B .

وتنشّط الكليتين عند المصابين بالقصور الكلوي لاحتوائها على عنصر البوتاسيوم الطارد للماء من أنسجة الجسم. ويجب أن تؤكل نيّئة وأن تُمضغ جيّداً للاستفادة من خواصّها.

وفي دمشق تؤكل كسلطة، أو تُحشى وتُطبخ بالسمنة كاليبرق ويُضاف إليها دبس الرمّان بعد سلقها، أو بالزيت كاليالنجي ضولمة.

محاذيرها :

يحذّر من تناولها لمن يشكو قصور الكبد.

وتضرّ من يعاني من تشكّل الحصيات البولية وداء النقرس.

ولا يُنصح بتعاطيها في حالات قصور الدرق لقلّة محتواها من مادّة اليود.

وبعض الناس يجدونها ثقيلة على الهضم.

من أسمائها :

الكرَنْب والكرُنْب واللّخنَة : كلّها أسماء من العربيّة. وبيّنت آنفاً أن تسمية الكرنب حالياً لا تنطبق على اليخنا.

والملْفُوف (سمي بذلك لالتفاف ورقه) : تطلق في الشام ومصر.

والملْفُوف واللّخنَة واليَخنَا : كلها تسميات شائعة في بلاد الشام.

وبالتركية : لَخنَة.

وفي حلب : اللّخنَة، عن التركية، وهي شائعة فيها أكثر من الملفوف.

واليَخنَا باليونانية : Láhano : λαχανο .

وبالإنكليزية : Cabbage .

وبالفرنسية : Choux .

وبالألمانية : Kohlkopf .

ونداء بائعها في دمشق:

١ - (يا خنّا واطبوخ) ويمدّ (اطبوخ) مداً طويلاً.

٢ - (يَخنّا واطْبُخ، والجارية بتُنْفُخ، والعبد عالباب، بيِنْلَع الكلاب).

أقول:

النداء الأول: نداء قـديم ذكـره العـلاّف في مطلع هذا القـرن، وكلمـة اطبـوخ عـاميّـة فصيحها: (أطْبُخ) أي: أطْبُخْ هذه اليَخنّا. أو هذه اليَخنّا للطبْخ.

النداء الثاني: نداء قديم طريف، فيه كثيرمن الممالحة والوصف والمبالغة، ومعناه: أنتِ تتطبخين اليَخنّا، والجارية تنفخ في النار تحتها لإذكائها، بينمـا العبد (أيام الرقّ) يقف على باب الدار لطرد الكلاب التي شدتّها رائحتها.

وفي أيّامنا لم نعد نسمع في أحسن الأحوال سوى نداء: (يَخنّا واطْبُخ).

دمشق في مطلع القرن العشرين للعلاّف ١٧٧

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٩٨

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ١٩٧

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٧٢

أسرار العافية لغازي ١٦٥

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

دمشق أيّام زمان لأبو شنب ١١٢

معجم دُرر الكلام في أمثال أهل الشام لكيّال ٢٨٨

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 296



اليَخنَة (الملفوف): أوراق خضراء ومقطع



الكرنب: جذر وورق

بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

اليَقْطِيْن

Pumpkin : Gourd

اليقطين والقَرْع وجهان لعملة واحدة، وفي حين أن شكل اليقطين مستدير، يكون القرع متطاولاً، وهماجنس نباتات زراعيّة سنويّة من فصيلة القَرْعيّات ذو ثمر مُفَلْطَح أو كروي أو متطاول يستحيل لونه إلى أصفر برتقالي عند النضج. وثمرة اليقطين كبيرة يتراوح وزنها عادةً ما بين أربعة كيلوغرامات وثمانية كيلوغرامات. ومنها ضروب قد يصل وزن ثمرتها إلى ٣٠ كيلوغراماً.

ويُزرع اليقطين لثماره، ومنه أصناف تُزرع للتزيين.

وقد يُقدّم علفاً للحيوانات.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

يعتقد الباحثون أن مهده الأول أصقاع أميركا الاستوائية أو أميركا الجنوبية.

ولعلّ ذلك المهد هو (پيرو أو تشيلي).

وكان القَرع مألوفاً عند الهنود الحمر في أمريكا الشمالية.

ويُزرع اليوم في كثير من بلدان العالمين القديم والجديد.

كما يُزرع في غوطة دمشق.

خواصّه وفوائده:

يحتوي اليقطين أو القرع على نسبة كبيرة من الماء، وبعض الدسم والپروتينات والمواد النشوية، إلى جانب الحديد والكلس.

وهو مصدر جيّد من مصادر الڤيتامين A.

وبذوره طاردة للدودة الوحيدة من الأمعاء.

واليقطين المطبوخ طارد للسوائل من الجسم.

ويُحضّر من مبشوره أو قطعه الصغيرة معقود اليقطين بعد نقعها بالماء المكلّس لمدة ٢٤

ساعة . وهو من المعاقيد الشامية المشهورة .

ويُطبخ منه الشيخ المحشي باللبن بدلاً عن الكوسا .

وأكلة (الأَبَابَسْطِي) معروفة وشائعة بدمشق، وتتألف من قطع اليقطين المقلية ثم المسلوقة، والمضاف إليها اللحمة المفرومة والجوز والطحينة والدبس رمّان، وتقدّم إلى جانب البرغل المحمّص المطبوخ .

وقد يُقدّم مع الخضار المسلوقة إلى جانب قطعة اللحم في أطباق (الإسكالوپ) وغيرها .

وتُحمّص بزوره كموالح .

أما القرع الطويل فيُطبخ محشياً كالكوسا، ويُضاف إليه الحمض والثوم والنعنع اليابس .

من أسمائه :

القَرْع والدبَّاء : تسميتان عربيتان .

واليَقْطِين : لفظة عاميّة شائعة في بلاد الشام .

والقرع بالسريانيّة : قَرْعُو (ܩܪܥܐ) .

واليقطين بالإنكليزية : Pumpkin : Gourd .

والقرع بالإنكليزية : Squash من لغة الهنود الحمر في أمريكا .

والقرع أو اليقطين بالفرنسية : Courges : Citrouilles .

والقرع أو اليقطين بالألمانية : Kürbis .

مما قيل فيه :

ذكره البدري في القرن التاسع للهجرة من بين خضار دمشق . وأورد فيه ما أنشده فيه الشيخ العلامة شهاب الدين المنصور :

يا عين أعيان الزمان ويا	شيخ الشيوخ ومحيي الشرع
ما قرع الباب عليك امرء	إلا وذاق حلاوة القرع

وفي الحديث الشريف عن هشام بن عروة عن أبيه عن عائشة رضي الله عنها قالت: قال رسول الله ﷺ (إذا طبختم قدراً فأكثروا فيها من الدبّاء فإنه يشدّ قلب الحزين).

ونداء بائعه في دمشق:

١ - (أكلو دوا أكلو شفا هاليقطين).

٢ - (هادا للمحشي هاليقطين).

٣ - (يا ربّي ما أكبر خلَقَك).

أقول:

النداء الأول: يعني في تناول اليقطين شفاء للعليل.

النداء الثاني: هذا اليقطين يناسب المحشي [كالكوسا محشي].

النداء الثالث: أي يا سبحان الله ما أكبر حجم هذا اليقطين الذي خلقته.

نزهة الأنام للبدري ١٧٧

غوطة دمشق لكرد علي ١١٠

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٣٠٦

موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ٤٥٠

البراهين الحسيّة على تقارض السريانية والعربية ليعقوب ١١٥

الغذاء لا الدواء للقبّاني ١٩٤

أسرار العافية لغازي ٢١١

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

دمشق أيام زمان لأبو شنب ١١٢

يا مال الشام لترجمان ١١٧

Cris de la Rue a Damas : Barbot , 298



اليقطين : نبتة وزهر وثمر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc



القَرْع : نبتة وثمر وورق

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

اليوسف أفندي

Tangerine : Mandarin

المَنْدَرِيْن أو اليُوسُفِيّ، وعلى ألسنة الناس (اليوسف أفندي)، شجر مثمر مشهور من الفصيلة البرتقالية، وينطبق عليه ما ينطبق على البرتقال. وهو نتاج عملية تهجين للبرتقال.

وأكثر أنواعه إنتاجاً اليوم ما هُجِّن من اليوسفي والكريفون والبرتقال الحلو.

وهناك ضرب يُعرف في دمشق باسم (الكرَمَنْتِينا) ويكون خالياً من البزور.

موطنه الأصلي وانتشار زراعته:

الموطن الأصلي لليوسف أفندي: الصين.

ومنه نوع نُقل إلى أوروبا في القرن السابع عشر عن طريق مرفأ «طنجة» في مراكش ولم يكن معروفاً فيها قبل هذا التاريخ، لذلك سمّي بـ(برتقال طنجة)، أو tangerine نسبة إلى طنجة، ويقال له أيضاً mandarin وذكرت نسبته تحت عنوان (من أسمائه).

وتتميّز الأنواع التي تنبت منه في الولايات المتّحدة الأمريكية وجنوب إفريقية بقشرة أقرب إلى قشرة البرتقال من الأنواع التي تنمو في البلدان الأخرى.

وربع إنتاج العالم من اليوسفي يأتي من اليابان، تليها إسبانيا والبرازيل والولايات المتّحدة الأمريكية وكوريا الجنوبية.

خواصّه وفوائده:

ما ينطبق على البرتقال والحمضيّات عموماً ينطبق على اليوسف أفندي، فخواصّها الغذائية وتركيبها وفوائدها واحدة. (أنظر البردقان).

من أسمائه:

المَنْدَرِيْن: معرّبة عن الأوروبية، وسمّاه الأوروبيون بذلك تشبيهاً للون ثماره

بأوجه(المَنْدَرينات) وهو اللقب الذي أطلقوه على مرازبة الصين أي كبار الموظّفين فيها.

و اليُوْسُفِيّ، وعلى ألسنة الناس (اليوسف أفندي): سمّي بذلك نسبة إلى يوسف أفندي وهو أرمني أرسله (محمّد علي باشا الكبير) حاكم مصر في بعثة إلى فرنسة ليتعلّم الزراعة، فلما عاد جلب معه من إيطاليا إلى مصر مقداراً من غراس هذا الشجر فزرعه فيها فنُسب إليه.

وفي رواية أخرى أنه سمّي بذلك نسبة إلى: يوسف أفندي الأرمني الذي أرسله (طوسون باشا) إلى فرنسا لتعلّم الزراعة فلمّا عاد إلى مصر جلب معه من جزيرة مالطة هذا الغراس واستنبته فعرف به. وقيل غير ذلك كثير.

والمندرين بالتركية: مَنْدَرِين أو ماندالينه.

واليوسف أفندي بالتركية: يوسفجق.

وكانت من أسمائه العربية: النارنج الحلو، والنارنج الطوسوني نسبة لطوسون باشا الذي ذكرته قبل قليل.

وبالعاميّة الدمشقية: مَلْضَامِيْنا، تحريف ماندالينه التركية.

ويُختصر اسم اليوسف أفندي في الشام إلى: الأفندي.

ويسمّونه في أنطاكية: المالطي.

ولقبه بالعربية: (الليمون الشريف).

وبالإنكليزية: Tangerine أو Mandarin . و Tangerine نسبة إلى طنجة بالمغرب.

وبالفرنسية: Mandarines .

وبالألمانية: Mandarinen .

ونداءات باعته في دمشق:

١- (شو شايف حَالو هالأفندي).

٢- (يا مَلضَمِيْنَا عوَّامه).

٣- (شغْل طرابلس هالأفندي، راس المَلِك).

٤- (يا أفندي أكْل الوزَر).

٥- (كرَمَتّينا عوَّامه).

٦- (يا كَرَمَنْتِينا بلا بزر).

أقول:

النداء الأول: ضرب من ضروب تفخيم اليوسف أفندي وأنه معتزّ بذاته.

النداء الثاني: تشبيه لليوسفي بطعم العوّامة لحلاوته.

النداء الثالث: وارد من طرابلس لبنان. وراس المَلِك نوع مشهور فيها.

النداء الرابع: هذا الأفندي من مآكل الوزراء.

النداء الخامس: تشبيه للكرمنتينا بطعم العوّامة لحلاوتها.

النداء السادس: أي هذه الكرمنتينا لا تحتوي على البزر.

معجم مصطلحات العلوم الزراعية للشهابي ٤٤٠

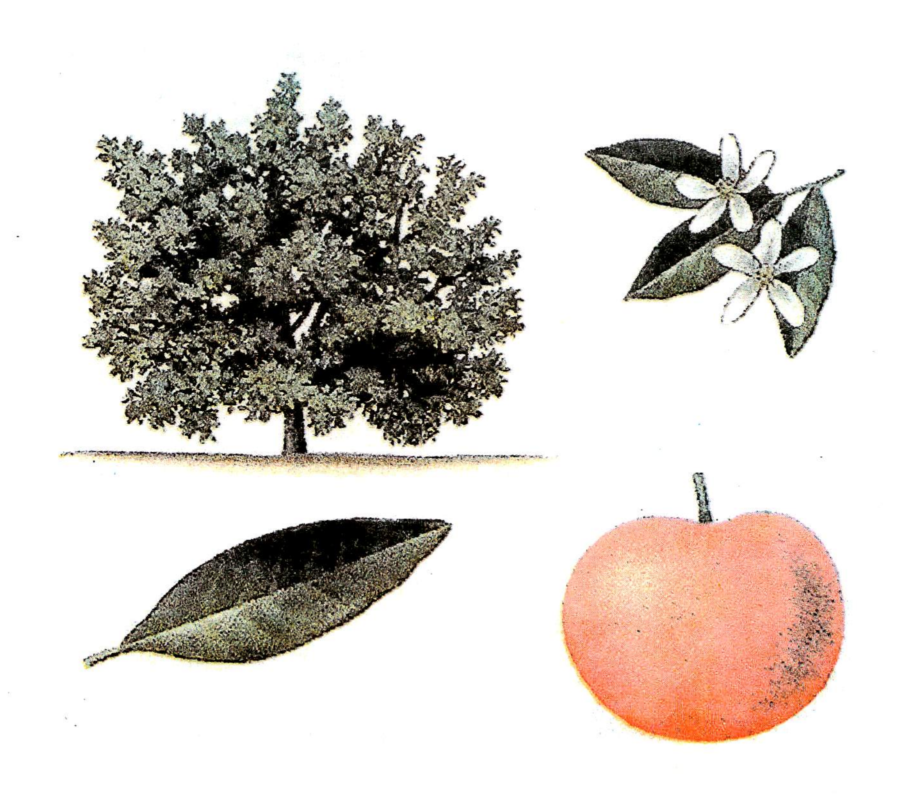
موسوعة حلب المقارنة للأسدي ٧/ ٢١٠، ٤٥٤

موسوعة المورد الحديثة

موسوعة Grolier

يا مال الشام لترجمان ١١٤، ١١٥

Cris de la Rue a Damas ; Barbot , 305



اليوسف أفندي: شجر وورق وزهر وثمر

الصورة بالكومبيوتر عن موسوعة Grolier Electronic Publishing, Inc

معجم المصطلحات

(العربية والإنكليزية والفرنسية)

المصطلحات العربية - الإنكليزية

حرف الألف

الإجاص : أنظر النجاص.

الآس والحبّلاس :	Myrtle

الإسفَاناخ : أنظر السبانخ.

الأسكيمُو :	Eskimo
الأعشاب :	Herbs
الأكّي دنيا :	Loquat
الألاسكا :	Alaska
الأنكنــار :	Artichoke
أواعِي عتاً للبيع :	Used clothes, Furniture & Broken Glassware Buyers

حرف الباء

البَابُونْج :	Camomile; Chamomile; Matricaria
باعة الضَجيْج :	Noisy Sellers
البَامية :	Okra ; Gombo ; Gumbo
البرَاصيْا :	Leek
البُرْدقان :	Orange
البزَاليا :	Pea; Garden Pea; Common Pea
البزْر :	Roasted Seeds
بَصّارة برّاجة :	Fortune-Teller

البَصَل : Onion ; Garden Onion
البَطَاطَا : Potato
البَطِّيْخ الأحمر : Water Melon
البَطِّيْخ الأصفر : Melon; Muskmelon
البَقْدُونس : Parsley; Common Garden Parsley
البَقْلَة : Common Purslane
البَلِيْلَة : الحمّص المسلوق : Balilah; Boiled Chick-Pea
البَنَدُوْرَة : تُفّاح المحبّة : Tomato; Love Apple
البُوْشَار : Popcorn
البُوْظَة : Ice Cream
البُوْيَه جِي : Shoeblack : Bootblack
البِيْتِنْجان : Aubergine; Egg-Plant

حرف التاء

التُرْمُس : Lupine
التُفّاح : Apple
تُفّاح المحبّة : البَنَدُوْرَة : Tomato : Love Apple
تَمَارِي وكَعك : Tamari Wa Kaak
التَّمْر : Date
التَّمْر هِنْدِي : Tamarind
التُّوْت : Mulberry
توت الأرض : أنظر الفَرِيْز.
التُّوْت الشَامي : Black Mulberry
التِيْن : Fig

حرف الثاء

الثُوْم :	Garlic

حرف الجيم

الجَانِرك :	Green Plum
الجِبْنة :	Cheese
الجَرَادِق :	« Djaradek »
الجَزَر :	Carrot
الجَوْز :	Walnut
جَوْزُ الهِنْد :	Coconut

حرف الحاء

الحبّلاس : أنظر الآس والحبلاس .

الحُبُوب المطبوخة :	Cooked Sereals (Houboub)
الحطَب :	Firewood
الحَلاوة :	Candy
حلّي سنُّونَك :	"Halli Snounak" Candy
الحَلِيْب :	Milk
الحُمُّص :	Chick-Pea; Garbanzo
الحمّص المسلوق : البَلِيْلَة :	Balilah; Boiled Chick-Pea
حُوْرصَنِّين :	Crocus Damascenus Herb

حرف الخاء

الخبّيزة :	Mallow
خرَّاط الخشب :	Woodturner
الخَسّ :	Lettuce
الخُضْراوات :	Vegetables
الخَوْخ :	Plum
الخِيَار :	Cucumber

حرف الدال

الدُرَّاقِن :	Peach
الدرّاقن الزِهْري :	Al-Zihri Peach

حرف الذال

الذرة :	Durra : Doura : Corn
الذرة الإفريقيّة :	Guinea Corn: Doura
الذرة البلدية :	Sorghum Doura
الذرة البيضاء :	Holcus Doura
الذرة الصفراء :	Corn : Maize
الذرة الهندية :	Indian Maize (Zea Maize)

حرف الراء

الرّأس المسلوق (النِيفا) :	« Neefa » Boiled Sheep Head

الرَّحَى: أنظر السبانخ.

الرُمَّان: Pomegranate

حرف الزاي

الزَبِيب: Raisin

الزعبوب: الزُّعرور: Hawthorn ; Azarole; Thorn ; Medlar

الزَّعتَر: السَّعتَر: الصَّعتَر: Thymus ; Thyme

الزَهْرَة: القنَّبِيط: القَرنَبِيْط: Cauliflower

زيت الزيتون: Olive Oil

الزيتون: Olive

حرف السين

السَّبانخ: الإسفَاناخ: الرَّحَى: Spinach

السَّحلَب: Saleb : Salep

السَّعتَر: أنظر الزعتر.

السفَرْجَل: Quince

السكاكين: Knifes

السلِق: Chard ; White Beet

حرف الشين

الشلِك: أنظر الفريْز.

الشوكولا غلاسيه: Choc-Ice

الشَوَنْدَر: Beet

الشوندر السكّري : Sugar Beet

حرف الصاد

الصبّارة : Prickly Pear

الصَّعتَر : أنظر الزعتر.

الصفِيْحَة : « Sphiha »

حرف الضاد

حرف الطاء

الطَرْخُون : Tarragon ; Estragon

حرف الظاء

حرف العين

العَدَس : Lentil

العرقسوس : Licorice ; Liquorice

العقّابيّة والعوْجَة (اللوز الأخضر) : Green Almond

العنَب : Grape

العوّامة : « Awwameh »

العكّوب : Cardoon

حرف الغين

غزَل البنَات : Cotton Candy ; Spun Sugar

حرف الفاء

الفَاصُولِيّة :	Bean : Haricot
الفِجْل :	Radish
الفَرَاولَة : أنظر الفَرِيز .	
الفِرفِيرَة :	Windmill
الفَرِيز : توت الأرض : الفَرَاولَة : الشلَك :	Strawberry
الفستق الحلبي وتعني أيضاً الفُسْتُق عموماً :	Pistachio
فُسْتُق العَبِيد :	Pinda : Groundnut : Peanut
الفَطَاير :	Pies
الفَلافل :	« El-Falafel »
الفَلْيَفلَة الحمراء :	Red Pepper
الفَلْيَفلَة الخضراء :	Green Pepper
الفُول :	Broad Bean

حرف القاف

القِثَّاء :	Egyptian Cucumber
القَرَنْبِيط : أنظر الزهرة .	
قَصَب السكَّر :	Sugarcane
القُضامة :	Roasted Chick-Pea
القَنَّبِيط : أنظر الزهرة .	

حرف الكاف

كالِينا يا ولَد :	« Galena » Fried Meat
الكَرَز :	Cherry

الكْرِيفُون :	Grapefruit
الكُزْبَرَة :	Coriander
الكَسْتَنَة :	Chestnut
الكِشْمِش (زبيب القشلميش) :	Currant ; Sultana
الكَعْك :	Cakes
الكَمْأة (الكمه) :	Truffles
الكمّثرى : أنظر النجاص.	
الكُوْسَا :	Zucchini : Marrow : Courgette

حرف اللام

اللَبَن : الحليب الرائب :	Leben : Yogurt: Yoghurt
اللَبَن الممدّد بالماء :	Diluted Yogurt : Diluted Yoghurt : Diluted Leben
اللَبَن العيْرَان :	« Ayran Yogurt » : Diluted Yogurt
اللِفْت :	Turnip
ليلة الله :	« Lailet Allah » Candy
اللَّيمون :	Lemon

حرف الميم

المُبَيِّض :	«Moubayed» : Kitchenware Tin Plating Man : Whitener
المُجَلِّخ :	« Moujalekh » Knife & Scissors Grinder
المُخَرِّز :	Broken Dishs & Bowls Repairer
المُخَلَّل :	Pickles
مرقِّص الدُبّ :	Dancing Bear Trainer
مرقِّص السَعْدان :	Dancing Monkey Trainer
المُشْمُش :	Apricot

مُصلّح بابور الكاز :	Primus Repaire Man
مُصلّح الحنَفيّات :	Tap Repaire Man
المَعْرُوك :	« Maarouk » : Ramadan Bread
المقَشّات :	Besoms : Brooms : Sweepers
المكانس : أنظر المقَشّات .	
الملْبَن :	Fruit Leather
الملْفُوف : أنظر اليَخنَا .	
الملُوْخيَّة :	Corchorus Olitorius
الملْوَق :	« Malwak » Sugar Candy
مُنادي السينَمَا	Moviefilm Crier
مُنفِّض السجّاد :	Carpet Duster
الموْز :	Musa : Bananas

حرف النون

النجَاص :	Pears
النعْنَع :	Mint
النيفا (الرأس المسلوق) :	« Neefa » Boiled Sheep Head

حرف الهاء
حرف الواو
حرف الياء

اليَانَصيْب :	Lottery
اليَخنَا (الملفوف) :	Cabbage
اليَقْطِيْن :	Pumpkin : Gourd
اليوسف أفندي :	Tangerine : Mandarin

المصطلحات الإنكليزية - العربية

حرف A

« Alaska » Ice Cream	الألاسكا
Al-Zihri Peach	الدرّاقن الزِهْري
Apple	التُفّاح
Apricot	المُشْمُش
Artichoke	الأنكنــار
Aubergine; Egg-Plant	الباذنجان
« Awwameh»	العَوَّامة
« Ayran Yogurt »	اللَبَن العَيْرَان
Azarole; Thorn ; Medlar ; Hawthorn	الزعبوب ؛ الزُعْرور

حرف B

Balilah; Boiled Chick-Pea	البَلِيْلَة – الحمّص المسلوق
Bananas : Musa	الموَز
Bean : Haricot	الفَاصُولِيّة
Beet	الشَوَنْدَر
Besoms : Brooms : Sweepers	المقَشّات
Black Mulberry	التُوْت الشَامي
Boiled Sheep Head « Neefa »	الرأس المسلوق (النِيفا)
Bootblack : Shoeblack	البُوْيَه جِي
Broad Bean	الفُوْل

Broken Dishs & Bowls Repairer	المُخَرِّز :
Broken Glassware Buyer	من يشتري الزجاج المهشّم
Brooms : Besoms : Sweepers	المِقَشّات

حرف C

Cabbage	اليَخنَا (الملفوف)
Cakes	الكَعْك
Camomile ; Chamomile ; Matricaria ; Matricary	البَابُونَج
Candy	الحَلاوة
Cardoon	العَكّوب
Carpet Duster	مِنْفَضُ السجّاد
Carrot	الجَزَر
Cauliflower	الزَهْرَة ؛ القَنّبيط ؛ القَرَنْبيْط
Chard ; White Beet	السِلق
Cheese	الجِبْنَة
Cherry	الكَرَز
Chestnut	الكَسْتَنَة
Chick-Pea; Garbanzo	الحُمُّص
Choc-Ice	الشوكولا غلاسيه
Coconut	جَوْزُ الهِنْد
Common Garden Parsley ; Parsley	البَقْدُونس
Common Purslane	البَقْلَة
Common Pea; Pea; Garden Pea	البَزَاليَا
، Houboub ، Cooked Sereals	الحُبُوب المطبوخة
Corchorus Olitorius	المُلُوخِيَّة :
Coriander	الكُزْبَرَة

Corn ; Doura ; Durra	الذُرَة
Cotton Candy ; Spun Sugar	غزَل البنَات
Courgette : Marrow : Zucchini	الكُوسَا
Crocus Damascenus Herb	حُوزصنّين
Cucumber	الخيَار
Currant ; Sultana	الكِشْمِش (زبيب القشلميش)

حرف D

Dancing Bear Trainer	مرقّص الدُبّ
Dancing Monkey Trainer	مرقّص السَعْدان
Date	التَّمْر
Diluted Yogurt: Diluted Yoghurt : Diluted Leben : « Ayran »	اللّبَن الممدّد
« Djaradek »	الجرَادق
Doura ; Durra ; Corn	الذُرَة

حرف E

Egg-Plant ; Aubergine	البِيتِنْجان
Egyptian Cucumber	القِثّاء
« Eskimo » Ice Cream	الأسكيمُو
Estragon ; Tarragon	الطَرْخُون

حرف F

« El-Falafel »	الفَلافِل
Fig	التِين

Firewood	الحَطَب
Fortune-Teller	بَصَّارَة برَّاجة
Fruit Leather	الملَبّن
Furniture	أثاث، مفروشات، طقومة
Furniture Buyer	من يشتري المفروشات القديمة

حرف G

« Galena » Fried Meat	كالِينا يا ولَد
Garbanzo ; Chick-Pea	الحُمُّص
Garden Onion; Onion	البَصَل
Garden Pea; Common Pea; Pea	البَزَاليَا
Garlic	الثُوْم
Gourd : Pumpkin	اليَقْطِيْن
Grapefruit	الكْرِيفُون
Green Plum	الجَانِرك
Gombo ; Gumbo ; Okra	البَامِيَة
Grape	العنَب
Green Almond	العَقَّابِيَّة والعُوْجَة (اللوز الأخضر)
Green Pepper	الفُلَيْفِلَة الخضراء
Groundnut : Pinda : Peanut	فُسْتُق العَبِيد
Guinea Corn: Doura	الذرة الإفريقيّة

حرف H

« Halli Snounak » Candy	حلّي سنُّونَك

Haricot : Bean	الفَاصُولِيّة
Hawthorn ; Thorn ; Medlar ; Azarole	الزعبوب ؛ الزُّعرور
Herbs	الأعشاب
Holcus Doura	الذرة البيضاء
« Houboub » Cooked Sereals	الحبُوب المطبوخة

حرف I

Ice Cream	البُوْظَة
Indian Maize (Zea Maize)	الذرة الهندية

حرف J

حرف K

Knife & Scissors Grinder « Moujalekh»	المُجَلّخ
Knifes	السكاكين

حرف L

«Lailet Allah» Candy	ليلة الله
Leben: Yogurt: Yoghurt	اللَّبَن: الحليب الرائب:
Leek	البَرَاصِيا
Lemon	اللّيمون
Lentil	العَدَس
Lettuce	الخَسّ
Licorice ; Liquorice	العرقسوس

Loquat	الأكي دنيا
Lottery	اليَانَصِيب
Love Apple; Tomato	تُفّاح المحبّة – البَنَدُورَة
Lupine	التُرْمُس

حرف M

« Maarouk » Ramadan Bread	المَعْرُوك
Maize: Corn	الذرة الصفراء
Mallow	الخبّيزة
« Malwak » Sugar Candy	الملْوَقْ
Mandarin : Tangerine	اليوسف أفندي
Marrow : Zucchini : Courgette	الكُوْسَا
Matricaria ; Matricary ; Camomile ; Chamomile	البَابُونج
Medlar ; Hawthorn ; Azarole; Thorn	الزعبوب : الزُّعرور
Melon; Muskmelon	البَطّيخ الأصفر
Milk	الحلَيْب
Mint	النَعْنَع
« Moubayed » Kitchenware Tin Plating Man : Whitener	المبَيّض
« Moujalekh » Knife & Scissors Grinder	المُجلّخ
Moviefilm Crier	مُنَادي السِينَمَ
Mulberry	التُوْت
Musa : Bananas	المَوْز
Myrtle	الآس والحبلاس

حرف N

« Neefa » : Boiled Sheep Head	النيفا (الرآس المسلوق)
Noisy Sellers	باعة الضَجيج

حرف O

Okra ; Gombo ; Gumbo	البَامِيَة
Olive	الزيتون
Olive Oil	زيت الزيتون
Onion ; Garden Onion	البَصَل
Orange	البرتقال

حرف P

Parsley : Common Garden Parsley	البَقْدُونِس
Pea; Garden Pea; Common Pea	البَزَاليَا
Peach	الدرُّاقِن
Peanut : Pinda : Groundnut	فُستُق العَبِيد
Pears	النْجَاص
Pickles	المُخَلَّل
Pies	الفَطَاير
Pinda : Peanut : Groundnut	فُستُق العَبِيد
Pistachio	الفستق الحلبي وتعني أيضاً الفُستُق عموماً
Plum	الخَوْخ
Pomegranate	الرُمَّان

Popcorn	البُوْشَار
Potato	البَطَاطَا
Prickly Pear	الصبّارة
Primus Repaire Man	مصلّح بابور الكاز
Pumpkin : Gourd	اليَقْطِيْن

حرف Q

Quince	السَفَرْجَل

حرف R

Radish	الفِجْل
Raisin	الزَبِيْب
Ramadan Bread : « Maarouk »	المَعْرُوك
Red Pepper	الفُلَيْفِلَة الحمراء
Roasted Chick-Pea	القُضَامة
Roasted Seeds	البِزْر

حرف S

Saleb ; Salep	السَّحْلَب
Scissors	المقصّ
Scissors & Knife Grinder « Moujalekh »	المُجَلِّخ
Shoeblack : Bootblack	البُوْيَه جي
Sorghum Doura	الذرة البلدية
« Sphiha »	الصفِيْحَة

Spinach	السبّانخ ؛ الإسفَاناخ ؛ الرَّحى
Spun Sugar ; Cotton Candy	غزَل البنَات
Strawberry	الفرِيز ؛ توت الأرض ؛ الفرَاولَة ؛ الشِلَك
Sugar Beet	الشوندر السكّري
Sugarcane	قصَب السكَّر
Sultana ; Currant	الكِشْمِش (زبيب القشلميش)
Sweepers : Besoms : Brooms	المِقَشَّات

حرف T

Tamarind	التَّمْر هِنْدِي
« Tamari Wa Kaak »	تَمَارِي وكَعْك
Tangerine : Mandarin	اليوسف أفندي
Tap Repaire Man	مصلّح الحنفيّات
Tarragon ; Estragon	الطَرْخُون
Thorn ; Medlar ; Hawthorn ; Azarole	الزعبوب ؛ الزُّعرور
Thyme ; Thymus	الزَّعتَر ؛ السَّعتَر ؛ الصَّعتَر
Tomato; Love Apple	البَنَدُورَة - تُفَّاح المحبَّة
Truffles (	الكَمأة (الكِمِه
Turnip	اللِفْت

حرف U

Used clothes	ثياب عتيقة أو مستعملة
Used clothes, Furniture & Broken Glassware Buyers	أواعِي عِتاً للبيع

حرف V

Vegetables — الخُضْراوات

حرف W

Walnut — الجَوْز
Water Melon — البَطِّيْخ الأحمر
White Beet ; Chard — السلْق
Whitener : Kitchenware Tin Plating Man « Moubayed » — المُبَيِّض
Windmill — الفرْفيْرَة
Woodturner — خَرَّاط الخشب

حرف X
حرف Y

Yogurt : Yoghurt : Leben — اللَّبَن : الحليب الرائب

حرف Z

Zucchini : Marrow : Courgette — الكُوْسَا

المصطلحات العربية - الفرنسية

حرف الألف

الآس والحبلاس :	Myrtes
الإكي دنيا : زعرور اليابان	Nèfles
الأنكنار :	Artichauts
أواعي عتأ للبيع :	Chiffonnier

حرف الباء

البابونج :	Camomille
باعَة الضَجيْج :	Vendeurs Bruyants
البامية : القَرْن اليوناني :	Corne Grecque ، Gombos ، Gombaud ، Bamia
البراصيا :	Poireaux
البرتقال :	Oranges
البزاليا :	Petits Pois
بصّارة برّاجة :	Diseuse de Bonne Avanture
البصل :	Oignons
البطاطا :	Pommes de Terre
البطّيخ الأحمر :	Pastèques
البطيخ الأصفر :	Melons
البقدونس :	Persil
البقلة : البقلة الحمقاء :	Pourpier : Mâche

البليلا (حمص بالكمّون):	Pois Chiches au Cumin
البندورة: تفّاح الحُب:	Pommes D'amour : Tomates
البوشار:	Pop - Corn
البوظة:	Glacés
البُويَه جي:	Cireur de Bottes
البيتنجان:	Aubergines

حرف التاء

الترمس:	Lupin
التفّاح:	Pommes
تماري وكعك:	Tamari Wa Kaak
التمر:	Dattes
التمر هندي:	Tamarin
التوت:	Mûres
التوت الشامي:	Mûres Noires
التين:	Figues

حرف الثاء

الثوم:	Ail

حرف الجيم

الجانرك:	Mirabelles

الجبن الأبيض :	Fromages Blanc
الجرادق (الناعم) :	Djaradek
الجزر :	Carottes
الجوز :	Noix
جوز الهند :	Noix de Coco

حرف الحاء

الحبوب المطبوخة :	Céréales Bouillies : Houboub
الحطب :	Bois à Brûler
حلاوة الأطفال :	Douceur
الحلاوة الطحينية :	Halva
حلّي سنونك :	Halli Snounak
الحليب :	Lait
الحمّص :	Pois Chiche
حور صنّين :	Ornithogales

حرف الخاء

الخبّيزة :	Mauves
خرّاط الخشب :	Tourneur sur Bois
الخسّ :	Laitues
الخضار والأعشاب :	Herbes Verte ; Légumes
الخوخ :	Prunes
الخيار :	Concombres

حرف الدال

دبوسك يا ولد :	Dabbousak Ya Walad
الدرّاقن :	Pêches

حرف الذال

الذرة :	Maïs

حرف الراء

راس الخروف المسلوق (النيفا) :	Tête de Mouton
الرمّان :	Grenades

حرف الزاي

الزبيب :	Raisins Secs
الزعبوب :	Aubépines ; Azeroles
الزعتر :	Sarriette ; Thym
زعرور اليابان (الاسم الآخر للإكي دنيا)	Bibassiers
الزهرة :	Choux- Fleurs
الزيت :	Huile
الزيتون :	Olives

حرف السين

السبانخ :	Épinards
السحلب :	Salep : Plat de Salep et de lait

السفرجل : Coings
السكاكين : Couteau
سكّين المطبخ : Coutelas
السلق : Blettes : Bettes

حرف الشين

الشوندر : Betteraves

حرف الصاد

الصبّارة : توت الصحراء : تين البربر : Fraises des Désert : Figues de Barbarie

حرف الضاد

حرف الطاء

الطرخون : Estragon

حرف الظاء

حرف العين

العدس : Lentille
العرقسوس : Réglisse
العقّابية (اللوز الأخضر) : Amandes Verte
العكّوب : Accoub ; Gundèles ; Gundèlies ; Cardons
العنب : Raisins
العنب الأسود : Pineaux
العنب المِسكي (الممسّك) Muscat

العوّامة : Beinet
العوجة (اللوز الأخضر) : Amandes Verte

حرف الغين

غزل البنات : Barbe À papa

حرف الفاء

الفاصولية : Haricots : Phaséole : Faséole
الفاصولية البيضاء : Chevrier
الفجل : Radis
الفريز : Fraise
الفستق الحلبي : Pistaches
فستق العبيد : Cacahuète : Arachide
الفطاير : Chausson
الفلافل : Falafel
الفليفلة : Poivrons : Piments
الفول : Fèves

حرف القاف

القثّاء : Concombres Egyptien
القَرْن اليوناني (تسمية شائعة للبامية : Corne Grecque
قصب السكّر : Canne à Sucre
القضامة : Pois Chiches Grillés

حرف الكاف

الكالينا :	(Galena)
الكَرَز :	Cerises
الكريفون :	Pamplemousses
الكزبرة :	Coriandre
الكستناء :	Le Marron: Chatâignes
الكَعك :	Gimblettes : Galette
الكَمأة :	Truffes
الكُوسَا (القرع الصغير) :	Gourdes : Courges : Courgettes

حرف اللام

اللبن الرائب :	Yogourt : Yaourt
اللبن العيران :	Yogourt au Goût Bulgare
اللِفت :	Raves : Navets
اللّيمون الحامض :	Citrons : Limon

حرف الميم

المبيِّض :	Étameur
المُجلّخ :	Aiguiseur
المخرِّز : مصلّح الأوعية والمزهريّات المكسورة	Réparateur de Vases
المُخلَّل :	Pickles
مخلّل الخيار :	Cornichon
المشمش :	Abricots

مصلّح بوابير الكاز :	Réparateur de Réchauds
المَعْرُوك :	Pain de Ramadan : ‹Maarouk›
المقَشّات : المكانس :	Balais
المِكنسة : أنظر المقَشّات .	
الملَبَّن :	Loukoum
الملفوف : أنظر اليَخنَا .	
الملوخيَّة :	Corète Potagère : Mélochie
الملَوَقْ :	‹Malwak›
المَوْز :	Musa : Bananes

حرف النون

النجاص :	Poires
النَعنَع :	Menthe

حرف الهاء
حرف الواو
حرف الياء

اليَانَصيْب :	Loterie
اليَخنَا (الملفوف) :	Choux
اليَقْطِين :	Citrouilles : Courges

المصادر والمراجع

(وفق التسلسل الأبجدي)

حرف الألف

- أسرار العافية: مسلم غازي، دمشق ط٣ 1985.

حرف الباء

- البراهين الحسّيّة على تقارض السريانية والعربية: البطريرك أغناطيوس يعقوب الثالث، دمشق ١٩٦٩.
- بعض الأمثال الشامية بمنطوقها الحمصي: محمّد فيصل شيخاني، وزارة الثقافة، دمشق ١٩٩١.

حرف التاء
حرف الثاء
حرف الجيم
حرف الحاء

- حديث دمشقي: نجاة قصاب حسن، دار طلاس، دمشق ط١ ١٩٨٨.
- الحكم والأمثال الشعبية في الديار الشامية: محمّد سعيد مبيِّض، دار الثقافة، قطر، الدوحة ١٩٨٦.

حرف الخاء

- خطط الشام: محمّد كرد علي، مكتبة النوري، ط ٣، دمشق ١٩٨٣

حرف الدال

- دمشق في مطلع القرن العشرين: أحمد حلمي العلاّف، تحقيق علي جميل نعيسة، دار دمشق ١٩٨٣

حرف الذال

حرف الراء

- رمضان في الشام أيام زمان: منير كيّال، مؤسّسة النوري، دمشق ١٩٩٢.

حرف الزاي

حرف السين

حرف الشين

حرف الصاد

حرف الضاد

حرف الطاء

حرف الظاء

حرف العين

حرف الغين

- الغذاء لا الدواء: د. صبري القبّاني، دار العلم للملايين، ط٢٤، بيروت ١٩٩٦.
- غرائب اللغة العربية: الأب روفائيل نخلة، بيروت ١٩٦٠.

- غوطة دمشق: محمّد كرد علي، المجمع العلمي العربي بدمشق ١٩٥٢ .

حرف الفاء

حرف القاف

- قاموس التداوي بالأعشاب: محمد رفعت، دار البحار، بيروت ١٩٨٨ .
- قاموس الصناعات الشامية: محمد سعيد القاسمي، دار طلاس، دمشق ط١ ١٩٨٨ .
- قاموس عربي سرياني: القس ميخائيل مراد السرياني، دار ماردين للنشر، حلب ١٩٩٤ .
- قاموس كلداني عربي (دليل الراغبين في لغة الآراميين): المطران يعقوب أوجين منّا، مركز بابل، بيروت ١٩٧٥ .
- القاموس المحيط: الفيروزبادي، مؤسسة الرسالة، بيروت ١٩٨٧ .
- قاموس المصطلحات والتعابير الشعبية: أحمد أبو سعد، مكتبة لبنان، بيروت١٩٨٧ .
- قاموس يوناني عربي: صموئيل كامل عبد المسيح وارتيميس ثلاسينوس، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٩٠ .

حرف الكاف

- كتاب الطبيخ للبغدادي، ذيّل عليه فخري البارودي، دار الكتاب الجديد، بيروت ١٩٦٤ .
- كتاب معاني لهجة (قاموس تركي إنكليزي): جيمس ردهاوس، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٨٧ .

حرف اللام

- اللآلىء السريانية: جوزيف أسمر، مؤسّسة التنضيد التصويري (دبس) طبعة ١، دمشق ١٩٩١ .
- اللُباب (قاموس سرياني عربي): الأباتي جبرائيل القرداحي، دار ماردين، حلب، سورية ١٩٩٤ .

- لسان العرب: ابن منظور، دار المعارف ١٩٧٩ .

حرف الميم

- مختار الصحاح: الرازي، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٨٦ .
- مدخل إلى تاريخ الحرفة: عربي العاصي ولميا جنيدي، دمشق ١٩٨٥ .
- المعجم الألماني العربي: جونتر كرال، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٧١ .
- معجم الألفاظ العاميّة: د. أنيس فريحة، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٧٣ .
- معجم الألفاظ الفارسية المعرّبة: السيّد أدي شير، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٨٠ .
- المعجم الجغرافي للقطر العربي السوري، مركز الدراسات العسكرية، دمشق ١٩٩٢ .
- معجم دُرر الكلام في أمثال أهل الشام: منير كيّال، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٩٣ .
- معجم عبد النور الحديث (عربي فرنسي): د. جبّور عبد النور، دار العلم للملايين، بيروت ١٩٩٢ .
- المعجم الفارسي العربي: د. عبد الوهاب علَوب، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٩٦ .
- المعجم المسرحي: د. ماري الياس و د. حنان قصّاب حسن، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٩٧ .
- معجم مصطلحات العلوم الزراعية: الأمير مصطفى الشهابي ، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٨٨ .
- المُغني الأكبر (إنكليزي عربي): حسن سعيد الكرمي، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٨٧ .
- المنجد في اللغة والأعلام: دار المشرق، بيروت ١٩٩٢ .
- المنهل (فرنسي عربي): د. جبّور عبد النّور و د. سهيل إدريس، دار العلم للملايين، بيروت ١٩٨٣ .
- المورد (إنكليزي عربي): منير البعلبكي، دار العلم للملايين، بيروت ١٩٨٣ .
- المورد (عربي إنكليزي): د. روحي البعلبكي، دار العلم للملايين، بيروت ١٩٩٢ .
- المورد (عربي ألماني): د. روحي البعلبكي، دار العلم للملايين، بيروت ١٩٩٨ .
- موسوعة حلب المقارنة: خير الدين الأسدي، جامعة حلب ١٩٨٧ .
- الموسوعة الموجزة: حسّان بدر الدين الكاتب، دمشق ١٩٧١-١٩٨٨ .
- موسوعة المورد الحديثة (من الكومبيوتر).

حرف النون

- النباتات الطبية في سورية : د. محمّد العودات ود. جورج لحّام ١٩٧٩ .

- نزهة الأنام في محاسن الشام : أبو البقاء عبد الله البدري، دار الرائد العربي، بيروت ١٩٨٠ .

حرف الهاء

- الهديّة الحميدية في اللغة الكردية : الأستاذ الدكتور محمّد مُكري، مكتبة لبنان، بيروت ١٩٨٧ .

حرف الواو

ولاة دمشق في العهد السلجوقي : د. صلاح الدين المنجّد، دار الكتاب الجديد، بيروت ١٩٨١

حرف الياء

- يا مال الشام : سهام ترجمان، دمشق، ط٣ ١٩٩٠

المصادر الأجنبية

- Cris de la Rue à Damas ; Michel Barbot , Beo- Tome XXV année 1972 .
- Food Counts, Carinne T. Netzer New york 1997

- Syriac-English Dictionary, Louis Costaz, Dar El-MaChreq ,
Beyrouth 1986 .

- موسوعة Americana
- موسوعة Encarta (من الكومبيوتر) .
- موسوعة Grolier (من الكومبيوتر).
- مجلة The National Geographic Magazine, December 1946

المحتوى والفهرست

حرف الكاف

حرف اللام

حرف الميم

حرف النون

حرف الهاء

حرف الواو

حرف الياء

معاجم المصطلحات والمصادر والمراجع

٣٠٠٠ ط ١ / ١١ / ١٩٩٨